

COLOMBA PASQUALE

Ingredienti per 10 persone:

- 560 g di farina,
- 200 g di burro,
- 140 g di zucchero semolato,
- 4 tuorli,
- 25 g di lievito di birra,
- 25 g di scorza d'arancia candita,
- mezzo bicchiere di latte,
- una bustina di vanillina,
- sale.

Per decorare:

- 50 g di granella di zucchero,
- 20 g di mandorle sgusciate ma non sbucciate,
- un tuorlo.

Per il piano di lavoro e lo stampo:

- 3 cucchiaini di farina,
- 20 g di burro.

Occorre uno stampo a forma di colomba di un litro e mezzo di capacità.

Preparate la pasta lievitante.

Versate il lievito in una ciotola, scioglietelo con 2 o 3 cucchiaini d'acqua appena tiepida.

Attenzione: l'acqua deve essere tiepida per favorire la lievitazione, ma non calda, altrimenti il lievito si altera.

La temperatura giusta è quella corporea (36°-37°).

Aggiungete 60 g di farina, trasferite sul piano di lavoro e impastate con le dita.

Dovete ottenere una pasta soda, quindi se serve aggiungete ancora un po' di farina.

Date all'impasto la forma di una palla e incidetela con un taglio a croce.

Sistemate la palla in una grossa ciotola, copritela abbondantemente con acqua appena tiepida e aspettate che venga a galla (15 minuti).

Rivoltatela e lasciatela riposare ancora 10 minuti dentro l'acqua.

Fate l'impasto.

Setacciate la farina rimasta con il sale e la vanillina.

Versatela su un piano di lavoro in un mucchietto leggermente incavato sulla sommità.

Mettete nell'incavo 4 tuorli, 130 g di burro fuso intiepidito e lo zucchero semolato.

Impastate con le mani aggiungendo il latte poco per volta.

Togliete la palla di pasta dall'acqua e asciugatela con un telo.

Incorporatela all'impasto, lavorandola fino a 10 minuti, per ottenere un insieme liscio e che non attacchi più.

Allargate l'impasto con i pugni sul piano di lavoro, ricomponetelo in una palla, poi allargatelo nuovamente.

Alla fine sbattete l'impasto più volte sul piano di lavoro.

Formate nuovamente una palla, infarinatela, mettetela in una ciotola ben asciutta e copritela con un telo.

Sistematela in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria.

Lasciatela riposare finché non è aumentata di un terzo del suo volume iniziale.

Occorrono circa 30 minuti, ma il tempo varia a seconda della temperatura ambiente.
Sciogliete altri 30 g di burro, fatelo intiepidire, incorporatelo all'impasto e lavoratelo 5 minuti sul piano infarinato.
Rimettete l'impasto a lievitare nella ciotola coperta per 30 minuti: deve raddoppiare.
Incorporate gli ultimi 30 g di burro fuso intiepidito e i canditi a dadini.
Lavorate l'impasto per 50 minuti.
Modellate la colomba.
Imburrate lo stampo con due cucchiaini di burro fuso.
Riempitelo con l'impasto cercando di non lasciare vuoti.
Lasciate riposare in un luogo tiepido per 40 minuti.
Spennellate sulla superficie un tuorlo che avrete sbattuto per 30 secondi con la forchetta.
Cospargete la granella di zucchero e le mandorle intere.
Fate riposare ancora 10 minuti.
Scaldate il forno a 200 gradi e infornate.
Cuccete 15 minuti, poi abbassate a 170 gradi.
Coprite il dolce con un foglio d'alluminio e proseguite la cottura per 25 minuti.
Infilate nel centro uno stecchino: se la colomba è pronta ne uscirà asciutto.
Spegnete e lasciate raffreddare completamente.
Servite la colomba subito o conservatela avvolta in carta da forno in luogo fresco.
Si manterrà soffice anche per due settimane.