

Colomba di Pasqua

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

Preparazione: 20 ore min
Cottura: 40 min
Dosi per: 8 persone
Costo:
Difficoltà: Elevata



La colomba, insieme all'uovo di Pasqua, fa parte della tradizione gastronomica Pasquale dell'Italia intera; le sue origini vanno ricercate verso la metà del VI secolo quando, durante l'assedio di Pavia da parte di Re Alboino, lo stesso si vide offrire un dolce a forma di colomba in segno di pace. La storia recente e forse quella più realistica, vede nei primi del Novecento l'azienda milanese Motta, creare un dolce simile al panettone, ma con un aspetto decisamente legato alla Pasqua: nasce così la colomba come la conosciamo oggi, un morbido dolce lievitato, con canditi e una croccante ricopertura di glassa e mandorle.

Ingredienti per 2 stampi da 750 gr

| | |
|--|--|
| » Arance la buccia grattugiata di 1 | » Limoni la buccia grattugiata di 1 |
| » Arance candite 75 gr | » Malto 1 cucchiaino |
| » Burro 250 gr | » Miele 50 gr |
| » Cedro candito 75 gr | » Sale 5 gr |
| » Farina manitoba 550 gr | » Uova medie 6 tuorli |
| » Latte fresco intero 180 ml | » Vaniglia 1 bacca |
| » Lievito di birra 12 gr | » Zucchero 180 gr |

...per la glassa

| | | | |
|---|-------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| » Mandorle interi e non spellati 50 gr | » Uova l'albume di 2 | » Zucchero granella 50 gr | » Zucchero a velo vanigliato 80 gr |
| » Mandorle farina 80 gr | | | |

Preparazione

La difficoltà di preparazione della colomba pasquale consiste nella sua lavorazione, che è piuttosto lunga e laboriosa; l'importante è non avere fretta per permettere all'impasto la giusta lievitazione.



PRIMO IMPASTO Sbriciolate il lievito in una ciotola ed aggiungete 50 ml di latte tiepido (1), il malto (2), 100 gr di farina (3)

PRIMO IMPASTO Sbriciolate il lievito in una ciotola ed aggiungete 50 ml di latte tiepido (1), il manto (2), 100 gr di farina (3). Impastate per bene e poi formate una palla e mettetela a lievitare in una ciotola coperta con pellicola in luogo tiepido (il forno spento con la luce accesa andrà bene) per almeno 30 minuti.



SECONDO IMPASTO Prendete l'impasto lievitato (4) e impastatelo con 80 ml di latte tiepido (5) e 100 gr di farina (6) : dovrete ottenere un impasto morbido che lascerete lievitare nelle stesse condizioni di quello precedente per almeno 30 minuti.



TERZO IMPASTO Unite l'impasto lievitato a 150 gr di farina (7), 80 gr di zucchero, 50 ml di latte tiepido e lavorate l'impasto per almeno 15 minuti, poi unite 80 gr di burro ammorbidito (8), poco per volta fino al completo assorbimento dell'impasto. Quando avrete ottenuto una pasta elastica ed omogenea, formate una palla (9) e mettetela dentro ad una ciotola coperta con pellicola trasparente e porrete nel forno spento con luce accesa per almeno 2 ore.



QUARTO IMPASTO All'impasto lievitato unite ora 5 gr di sale, 100 gr di zucchero, la vaniglia, la buccia degli agrumi grattugiata (10), 50 gr di miele e le uova, alternando l'aggiunta di 200 di farina; in ultimo aggiungete 170 gr di burro ammorbidito poco per volta. Impastate bene fino ad ottenere un composto liscio ed elastico, quindi in ultimo unite 75 gr di arancia candita a cubetti e 75 gr di cedro candito (11). Formate una palla e mettete a lievitare l'impasto in una ciotola capiente spennellata con del burro ammorbidito per circa 12 ore (12).



QUINTO IMPASTO Prendete l'impasto lievitato mettetelo su di una spianatoia e lavoratelo per qualche minuto, poi, adagiatelo nell'apposita forma di carta per colomba (13) e lasciatelo lievitare fino al raddoppiamento del volume (almeno 3 ore). Nel frattempo preparate la glassa per la colomba: sbattete con i rebbi di una forchetta gli albumi dentro ad una ciotola, aggiungendo a mano a mano lo zucchero a velo (14) e la farina di mandorle (15) (o se preferite di nocciole tostate). Dovrete ottenere un composto denso che una volta messo sulla colomba non coli ai lati.



Ricoprite quindi la colomba (16) e poi cospargetela con le mandorle (17) e lo zucchero in granella (18). Infornate la colomba in forno statico già caldo a 200° per i primi 10 minuti e poi abbassate la temperatura a 180° proseguendo per altri 30-40 minuti, fino a cottura ultimata (fate la prova stecchino per verificare l'avvenuta cottura). Estraiete la colomba dal forno, lascia tela raffreddare e poi cospargetela con un filo di zucchero a velo vanigliato, quindi servite!

Consiglio

Visti i lunghi tempi di lievitazione richiesti per ottenere un dolce soffice e gustoso, vi consigliamo di iniziare la preparazione il

Visti i lunghi tempi di lievitazione necessari per ottenere un dolce soave e gustoso, vi consigliamo di iniziare la preparazione il sabato pomeriggio in modo tale da finire il 4° impasto la sera ed avere tutta la nottata a disposizione per la lievitazione, la domenica mattina riprendete l'impasto lavorandolo qualche istante e contando 6 ore di ulteriore lievitazione, la vostra colomba sarà pronta per essere cotta nel pomeriggio della domenica .

Curiosita'



La produzione della colomba, così come quella di altri dolci storici Italiani è protetta addirittura da un decreto legge, precisamente quello del 22/07/05, nel quale si stabilisce che la produzione di questo dolce deve rispondere a determinate caratteristiche per poter utilizzare il suo nome tipico.

L'art. 1 ad esempio riporta quanto segue:

“La denominazione colomba e' riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, una struttura soffice ad alveolatura allungata, con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il due per cento di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione .”