La Colomba Pasquale fatta in casa

La seconda sfida di quest’anno è stata proprio quella di realizzare la “Colomba” pasquale. Grazie alle ricette di Vittorio di vivalafocaccia.com e al successone ottenuto con il Pandoro e il Panettone, ci siamo rimessi all’opera con una nuova e lunga lavorazione, che ci ha tenuti occupati per circa 6 ore (fasi di impasto, lievitazione e cottura). Ma la Pasqua si avvicina, e una bella e buona colomba artigianale non poteva di certo mancare. Ed eccola qui, realizzata con la migliore ricetta trovata sul web e grazie al supporto di Luca.

<< Soddisfatti!!! Missione compiuta >>

Ingredienti:

1° Impasto

- 40 g Farina Manitoba (w350)
- 40 g latte
- 20 g lievito di birra (oppure 7 grammi di lievito secco)

2° Impasto

- Il Primo Impasto
- 100 gr Farina Manitoba (w350)
- 130 gr Acqua Tipepida (30c)

3° Impasto

- Il Secondo Impasto
- 100 gr Farina Manitoba (w350)
- 20 gr burro
- 20 gr zucchero

4° Impasto

- 210 gr Farina Manitoba (w350)

- 120 gr uova (circa 2)
- 80 gr burro
- 150 gr Scorza di Arancio (oppure 75 gr di scorza di arancio e 75 gr di scorza di cedro)
- 120 gr zucchero
- 5 gr sale
- 5 gocce di Aroma di vaniglia
- 5 gocce di Aroma di arancio

Glassa

- 25 gr mandorle dolci
- 30 gr amaretti
- 80 gr zucchero Semolato
- 40 gr albume d'uovo
- un cucchiaino di aroma di mandorla (mezza fialetta)

Farcitura Colomba Pasquale

- 15-20 mandorle
- zucchero a granella
- zucchero velo vaniglinato
- 1 ciliegia candita (opzionale)

Procedimento:

Armatevi di tanta pazienza e… prontiiiii, partenzaaaaa e VIA!

1° impasto

Sciogliere il lievito nel latte tiepido (30-35° C)



Aggiungete 40 gr di farina manitoba. Impastate per pochi minuti, anche solo con una spatola.



Coprite e lasciate lievitare per 20 minuti in un luogo tiepido (per esempio nel forno spento con la luce accesa per tenere una temperatura di circa 30° C)





2° impasto

Scioglete il primo impasto in 130 gr di acqua tiepida (30° C). Aggiungete 100 gr di farina manitoba.
Impastate anche a mano per pochi minuti. Coprite e fate lievitare per 40 minuti.



3° impasto

Usando l’impastatrice con il gancio, aggiungete 20 gr di zucchero al secondo impasto. Aggiungete a poco a poco 100 gr di farina manitoba.



Quando la farina e lo zucchero sono assorbiti, aggiungete poco alla volta 20 gr di burro a pezzettini a temperatura ambiente.



Impastate fino a quando l’impasto incorda bene e la pasta si

stacca dalla ciotola. Coprite e fate lievitare per 60 minuti.

4° impasto

Aggiungete 120 gr di zucchero al terzo impasto. Impastate sempre con l'impastatrice e il gancio. Aggiungete 210 gr di farina manitoba. Aggiungere le uova una alla volta. Aggiungete il sale. Aggiungete gli aromi.
Impastate fino a che le uova non sono state assorbite. Non andate nel panico se l'impasto sembra un disastro durante questa fase. Pian pianino si incorderà' e assorbirà' il liquido delle uova.

A questo punto aggiungete poco alla volta 80 gr di burro a pezzettini a temperatura ambiente.

Impastate fino a che la pasta si stacca dalla ciotola e risulta molto raffinata ed elastica. L'impasto fino a questo punto dovrebbe richiedere circa 40 minuti.





Aggiungete i canditi ed fate impastare per 2-3 minuti a bassa velocità' per evitare che i canditi di disfino nell'impasto.

Coprite e lasciate lievitare fino a che l'impasto non raddoppia di volume (dai 75 ai 120 minuti) a seconda della temperatura.





Formatura della Colomba Pasquale

Rovesciate la pasta sul tavolo di lavoro e schiacciatela per sgonfiarla.



Piegate il corpo della colomba su se stessa due volte, poi arrotolatela con la tecnica tipo “lavorazione baguette”.



Dividete la pasta in tre pezzi. Il primo un pò più grosso della metà (il corpo), poi dividete la parte restante in due parti uguali (le ali).



Fate lo stesso per le ali. Stessa lavorazione della baguette per dar forza.

Disponete il tutto in uno stampo da colomba da 1 Kg. Mettete a lievitare in un luogo al riparo dagli spifferi.
Si consiglia di lasciarla lievitare nel forno spento con la luce accesa ed un pentolino di acqua bollente per tenere l’ambiente umido ed evitare che si formi la crosta. Lasciate lievitare per circa 60 minuti (dovrebbe quasi raddoppiare di nuovo).



Preparazione della glassa Colomba Pasquale

Tritate le mandorle con lo zucchero e gli amaretti fino ad ottenere una polvere senza grumi. Aggiungete l’albume e l’aroma mandorla e tritate nuovamente. La glassa deve risultare piuttosto cremosa. Se è troppo liquida, aggiungete un pò di zucchero.



Farcitura Colomba Pasquale:

Usando un coltello con punta rotonda spalmate la glassa su tutta la superficie della colomba. Siate MOLTO delicati per evitare che la colomba di sgonfi. Aggiungete delle mandorle.





Cospargete la superficie di zucchero in granella e di zucchero a velo vaniglinato





Opzionale: con le forbici e molto delicatamente fate un’incisione in corrispondenza della testa della colomba ed inseriteci una ciliegia candita nel taglio (in mancanza della ciliegia potete utilizzare una mandorla).

Cottura

Cuocete in forno statico e preriscaldato a 160° C per 40-50 minuti.

Durante i primi 20 minuti di cottura aprite la porta del forno per pochi secondi ogni 5 minuti per fare uscire il vapore.
A seconda delle caratteristiche del forno, dopo 20-25 minuti adagiate un foglio di carta stagnola sulla colomba se vedete che sta prendendo troppo colore.

Lasciate raffreddare prima di servirla.





E se non vi piacciono i canditi provate la nostra variante senza, farcita con deliziosa ganache al cioccolato bianco e cosparsa di altrettanto goloso cioccolato. Una bontà unica:





Buona Pasqua a tutti!