

**Buona Pasqua con le colombelle a lievitazione naturale!!!!**



*<http://pensierte pasticci.blogspot.com>*



...beh ce l'ho fatta!

Ce l'ho fatta a superare la paura di fare...non ridete...la colomba!

L'imput l'ho avuto vedendo [questa](#) fatta da [lei](#)...(grazie Loo!)  
...e mi son detta...perchè non provare? Già, perchè...la pasta madre  
c'era ed era stata appena rinfrescata...gli altri ingredienti  
anche...mal che vada...ce la mangiamo noi, malvagia non verrà...  
Beh, ci credete che l'ho rifatta per ben due volte...ed ho fatto  
delle colombine da 300 gr, che ho regalato a destra e a manca  
(qualcuno le ha prenotate per il prossimo anno,  
eheheheh)!!!

Evviva!

Io e la mia creatura (dopo quasi un anno, ehm...) sembra che  
finalmente cominciamo a capirci!!!



Copio pari pari la ricetta della gallinella, ho solo modificato la superficie della glassa...lei ha usato mandorle intere, io mandorle a scaglie per alcune, per altre glassa e zucchero in granella.

Ingredienti:

1° impasto:

120 gr di pasta madre,  
110 gr di burro ammorbidito,  
110 gr di zucchero ,  
200 gr di latte tiepido  
50 gr di panna,  
1 uovo e due tuorli  
525 gr di farina

Preparazione:

Ho impastato con l'amico Bimby per 10 minuti fino ad ottenere un impasto leggermente incordato. Ho fatto tre pieghe del primo tipo (vedi Maestro Adriano) . Ho lasciato lievitare al coperto e al caldo per tutta la notte (dentro al forno chiuso e spento, ma con accesa la lucina).

2° impasto:

25 gr di zucchero

40 gr di panna fresca  
50 gr di mandorle tritate  
100 gr di arancia candita tagliate a pezzetti  
1 tuorlo

un cucchiaino di sale

1 cucchiaino di vaniglia (io ho usato la bourbon presa al  
natura sì)

Preparazione del 2° impasto:

Al mattino ho aggiunto i nuovi ingredienti e ho impastato questa volta a mano per altri 10 minuti. Ho messo l'impasto sul tavolo, coperto di farina. Risultava molliccio e profumato. Ho impastato per qualche minuto a mano e alla fine ho fatto tre pieghe (vedi Maestro Adriano) del primo tipo. L'ho lasciato riposare per 20 minuti e poi l'ho modellato negli stampini di carta (credo da 300 gr...) ed ho lasciato lievitare sino alle 17,30 circa.

A questo punto ho preriscaldato il forno a 180° ...

La glassa:

40 gr di mandorle tritate,

65 gr di zucchero

30 gr di chiara d'uovo.

20 mandorle intere o a lamelle o granella di zucchero...a piacere!

Preparazione fase finale

Ho sbattuto insieme con la frusta sino ad ottenere un composto chiaro e spumoso che ho versato a cucchiainate sulla colomba, distribuendo infine le mandorle a lamelle e/o lo zucchero in granella.

Ho infornato per 45 minuti circa.

N.B. Per testare la cottura fate la prova stecchino ed eventualmente, per evitare che la parte superiore bruci, coprite con un foglio d'alluminio durante l'ultimo quarto d'ora di cottura. (Io non l'ho fatto)

Che profumo in casa..che soffice risultato!

Nella seconda tornata di colombelle ho aggiunto, insieme ai canditi anche 100 gr di uva passa ammollata nel marsala...queste le ho regalate, la mia la provo stasera!



***...e con una fetta di questa profumatissima  
colombella, voglio augurare  
a tutti voi che passate di qua  
una serena S.Pasqua, da trascorrere  
con chi amate di più!  
Auguri!***