BONA
a proposito di pane



Colomba

Ricetta per la produzione di Colomba

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo “0”
Lievito naturale
Zucchero
Emulsionante: E471
Estratto di malto d’orzo in polvere
Sale
Aromi

Ricetta

Primo impasto:
Tradizione 1000 g Acqua 380 gBurro 200 gTuorlo d' uovo 150 gLievito 3 g
Secondo impasto:
Primo impasto1733 g Farina panettone W400350 gZucchero 300 gBurro300 gTuorlo d' uovo200 gAcqua50 gFrutta candita700 gAromiq.b.

Procedimento

Primo impasto:

Impastare Tradizione, l’acqua, il tuorlo d’uovo ed il lievito, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
Incorporare il burro e terminare di impastare.
Far lievitare in cella di lievitazione a 24/25°C per 15/16 ore e comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

Secondo impasto:

Impastare il primo impasto con la farina e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.
Aggiungere in sequenza e poco alla volta il tuorlo, lo zucchero, il burro, gli aromi e la frutta candita.
La temperatura dell’impasto dovrà essere di 28°C circa. Lasciare riposare l’impasto per 45/60 minuti in cella a 30°C.
Spezzare l'impasto nel peso desiderato (per colombe da 750 g spezzare pezzi da 700g). Dividere a metà i pezzi: con la prima metà formare le ali e riporle nei pirottini e con la seconda formare il corpo.
Fare lievitare in cella per 5/6 ore a 30°C con umidità 80%. Tirare fuori dalla cella 10 min. prima di infornare in modo che sulla superficie si formi una sottile pelle. Guarnire con la glassa e le mandorle. Cuocere come d'abitudine.