

bernardi

COLOMBA "DI ALESSIA"

PRIMO IMPASTO

Farina Manitoba : 100g

Lievito di Birra : 6g

Zucchero : 20g

Acqua : 50g



Impastare e far triplicare il volume

SECONDO IMPASTO

Primo impasto lievitato

Farina Manitoba : 150g

Burro : 30g

Zucchero : 40g

Lievito di birra : 75g

Acqua : 75 g

Impastare e far triplicare
il volume



TERZO IMPASTO

Secondo impasto lievitato

Farina Manitoba : 200g

Lievito di Birra : 4g

Zucchero : 50g

Acqua : 100g



I  ve
MISS
BAKER

Impastare e far triplicare il volume

IMPASTO COLOMBA CLASSICA

Terzo impasto lievitato

Farina Manitoba : 550g

Zucchero : 200g

Miele : 30g

Tuorli : 200g

Acqua : 275g

Burro : 250g

Cubetti arancia candita : 550g

Buccia arancia bio : n° 1

Baccello di vaniglia : n° 1

Iniziare impastando con la farina,
l'acqua ed il terzo impasto lievitato,



far elasticizzare bene. Aggiungere lo zucchero in tre riprese, poi il miele e continuare ad impastare. Quando è di nuovo elastico aggiungere i tuorli e continuare l'impasto, nel frattempo mescolare gli aromi con il burro ammorbidito, una volta che l'impasto è di nuovo elastico aggiungere il burro con gli aromi, far incorporare bene facendo attenzione che si distribuisca uniformemente. Quando è pronto, controllare che sia ben formata la maglia glutinica ed aggiungere i



cubetti di arancia candita, far distribuire bene e fermare la macchina, 30 minuti di riposo. Formare delle pagnotte ben arrotondate del peso desiderato ed in base allo stampo a disposizione, far riposare 15 minuti



Tagliarla quindi in due pezzi e
posizionare nello stampo
inserendo prima le ali e poi il corpo
centrale, mettere a lievitare per
qualche ora al caldo e comunque
fino a dello stampo.



Quando è pronta, glassare con la
glassa alle mandorle e decorare
con mandorle intere e granella
media di zucchero. Cottura a 170°C
52 minuti per pezzi da 1000g 46
minuti per pezzi da 750g



GLASSA ALLE MANDORLE

Mandorle greggie : 125g

Zucchero : 300g

Farina di mais per polenta: 25g

Farina : 25g

Albumi: 125g

con un cutter frullare per bene le mandorle con lo zucchero la farina e la farina di mais, quando è ridotta in polvere aggiungere l'albume e far girare ancora qualche istante, far riposare qualche ora prima di utilizzarla.



 bernardi

