



Miscela Oro  
Grandi Lievitati



## Colomba Ruby ai mirtilli

8 persone

3h e 30 min.

### INGREDIENTI

500 g Miscela per grandi lievitati

170 g acqua tiepida

90 g burro molto morbido

70 g uova intere

45 g tuorli

25 g olio di semi

22 g lievito di birra fresco

10 g miele

2 g sale

50 g mirtilli rossi disidratati

50 g cioccolato Ruby in gocce

10 g rum

scorza tritata di un limone bio

*per la glassatura:*

100 g cioccolato Ruby

mirtilli rossi disidratati

zucchero in granella

### PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria la **Miscela Oro Grandi Lievitati**, il miele, le uova, i tuorli, l'olio, il burro morbido e inizia a mescolare.

Fai fondere il lievito nell'acqua tiepida e versalo nella ciotola.

Lascia impastare per circa 10 minuti, aggiungendo dopo qualche minuto il sale: dovrai ottenere una pasta liscia e molto appiccicosa ma omogenea.

Nel frattempo versa i mirtilli, la scorza di limone tritata e il rum in ciotola e mescola.

Infine versa in ciotola anche i mirtilli, il limone, il rum e il cioccolato Ruby in gocce.

Mescola quel tanto che basta affinché tutto sia amalgamato.

Ungi con olio di semi un foglio di carta da forno e versa l'impasto.

Dividi la pasta in due parti, una delle quali leggermente più grossa dell'altra.

Crea due salsicciotti e disponine uno nello stampo (in cartone per colomba da 1 kg) per formare il corpo e l'altro disponilo a croce per formare le ali.

Copri con pellicola e lascia lievitare fino al raddoppio.

A seconda della temperatura ambiente, ci vorranno dalle 2 alle 4 ore.

Puoi anche mettere la colomba a lievitare nel forno spento con la sola lucina accesa.

Quando la colomba raggiunge il bordo superiore dello stampo, riscalda il forno a 150° o 160°.



Inforna la colomba per circa 50 minuti, massimo 55 minuti, coprendo con alluminio dopo circa 40 minuti di cottura.

Una volta cotta, tirala fuori dal forno ed infilzala con lo spillone adatto, capovolgila e appoggiala su due supporti in modo che possa raffreddare a testa in giù per svariate ore.

Una volta fredda, la potrai decorare.

Fai fondere due terzi del cioccolato in microonde, mescolando spesso.

Una volta fuso, unisci il restante cioccolato e mescola finché non si è del tutto sciolto.

Versalo a cucchiainate sulla colomba.

Unisci i mirtilli tagliati e della granella di zucchero.

Aspetta qualche ora che il cioccolato sia cristallizzato prima di consumarla, ma è meglio chiuderla in un sacchetto per alimenti e gustarla l'indomani.

*Buon appetito!*