



Miscela Oro
Grandi Lievitati



Ori di Sicilia
GLUTEN FREE Preparazione

Colomba al pistacchio e
cioccolato bianco

8 persone

5h e 30 min.

INGREDIENTI

500 g Miscela Oro Grandi Lievitati

110 g acqua

170 g uova

30 g olio di semi

20 g lievito di birra fresco

100 g pistacchio in granella

90 g burro morbido (a pomata)

per il mix aromatico:

2 cucchiaini di estratto di vaniglia

o i semi di una bacca di vaniglia

10 g miele di acacia

rum 20 g

20 g cioccolato bianco fuso

60 g scorze di arancia candita

2 g sale

per la finitura:

100 g cioccolato bianco

20 g burro

100 g granella di pistacchio

50 g gocce di cioccolato bianco

PROCEDIMENTO

Prepara il mix aromatico.

Versa nella ciotola di un tritatutto le scorze di arancia candita, il miele, il sale, il rum, il cioccolato bianco fuso, la vaniglia e miscela molto bene.

Metti da parte.

Prepara l'impasto per la colomba.

Versa nella ciotola del robot la **Miscela Oro Grandi Lievitati**, poi aggiungi l'acqua con il lievito, l'olio, le uova e impasta con l'accessorio foglia.

Lascia impastare per una decina di minuti, staccando spesso l'impasto della foglia e dalle pareti della ciotola e ribaltandolo.

L'impasto dovrà risultare molto liscio.

Unisci il burro molto morbido e il mix aromatico e lascia impastare ancora per circa 10 minuti, fino a che l'impasto sarà molto liscio e tenderà a staccarsi dalle pareti della ciotola.

Alla fine, aggiungi la granella di pistacchi e impasta giusto il tempo di distribuirla bene nell'impasto.

Ungi il piano di lavoro con dell'olio, oppure un tappetino in silpat, e lavora l'impasto con le mani molto ben unte, in modo da ottenere una pasta liscia.

Dividila in due parti, una leggermente più grande dell'altra.

Dividi la parte più piccola in altre due parti, saranno quelle che formeranno le ali.



Lavora bene la parte di pasta più grande ottenendo un grosso salsicciotto, con le estremità più assottigliate, in modo da formare il corpo della colomba. Sistemalo nello stampo.

Lavora bene anche le altre due parti di impasto e sistemale nello stampo, nella parte destinata alle ali. Aggiusta l'impasto con le mani unte così da colmare eventuali vuoti o difetti e far sigillare le ali al corpo. Copri con pellicola e lascia lievitare l'impasto fino al raddoppio.

A seconda della temperatura ambiente si dovrà aspettare dalle 3 alle 6 ore.

Circa 20 minuti prima che la lievitazione termini, quando la parte centrale dell'impasto ha superato di poco il bordo superiore dello stampo, scalda il forno a 155°/ 160° in modalità ventilata, oppure a 165°/170° in modalità statica.

Inforna sulla griglia posizionata sulla penultima posizione in basso del forno e lascia cuocere la colomba per circa 50 o 55 minuti, varia a seconda del forno.

Se la superficie tende a colorire troppo, dopo 40 minuti dovrai coprirli con un foglio di alluminio.

Non appena la colomba sarà cotta, infilzala alla base con l'apposito spiedo e, capovolgendola e appoggiandola su dei supporti, lasciala completamente raffreddare a testa in giù.

Quando la colomba è fredda, fai fondere cioccolato bianco e burro in microonde e spalmalo sulla colomba.

Infine, decora con la granella di pistacchi e le gocce di cioccolato bianco.

Non appena il cioccolato bianco si è asciugato, conserva la colomba nell'apposito sacchetto di plastica e aspetta 12 o 24 ore prima di consumarla.

Buon appetito!

Le ricette d'Oro