



Miscela Oro
Grandi Lievitati



Colomba arancia e nocciole

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

80 g cubetti di arancia candita

90 g burro morbido

per il mix aromatico:

2 cucchiaini di estratto di vaniglia

o i semi di mezza bacca di vaniglia

10 g miele di acacia

20 g rum

20 g cioccolato bianco fuso

60 g scorze di arancia candita

2 g sale

per la glassa alle nocciole:

45 g albumi

80/100 g zucchero

50 g nocciole ridotte in polvere

15 g farina di riso finissima

15 g fecola di patate

50 g nocciole tritate

zuccherini

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.

Sciogli il lievito nell'acqua appena tiepida.

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 i cubetti di arancia candita e impasta giusto il tempo di distribuirli 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. Copri con pellicola e lascia lievitare l'impasto fino al raddoppio.

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

Nel frattempo, prepara la glassa alle nocciole.

Versa in una ciotola le nocciole ridotte in farina, lo zucchero, gli albumi, la farina di riso, la fecola e miscela con la frusta. Dovrai ottenere una glassa non troppo fluida.

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

Con un cucchiaino distribuisce sulla colomba, piano piano, la glassa fino a coprirla, poi decora con nocciole tritate grossolanamente e zucherini.

Inforna subito 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 coprirla 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.

Conserva la colomba in un sacchetto di plastica per alimenti ben chiuso e servila l'indomani.

Buon appetito!

Le ricette d'Oro