



Ori di Sicilia
GLUTEN FREE Perugina

*Colomba con gocce
di cioccolato*

8 persone

5h e 30 min.

INGREDIENTI

500 g Miscela Oro Grandi Lievitati

110 g acqua

170 g uova

30 g olio di semi (dal sapore neutro)

22 g lievito di birra fresco

10 g miele

20 g rum

60 g scorze di arancia candita,

o arancia candita

100 g Quadretti di cioccolato fondente

90 g burro morbido

2 g sale

per la glassa al cioccolato fondente:

200 g cioccolato al 60%

100 g panna fresca

zuccherini

gocce di cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola di un tritatutto le scorze di arancia candita o l'arancia candita, il miele, il rum e miscela molto bene.

Unisci il burro ammorbidito e miscela ancora, dovrai ottenere un composto cremoso.

Sciogli il lievito nell'acqua appena tiepida.

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

Usando l'accessorio foglia, impasta per qualche minuto e unisci le uova.

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 aromatizzato all'arancia e lascia impastare ancora per 5 o 6 minuti, fino a completo assorbimento.

Alla fine, aggiungi i quadretti di cioccolato fondente e impasta giusto il tempo di distribuirli bene nell'impasto.

Ungi un foglio di carta da forno, versa l'impasto e lavoralo 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 salsiccio, con le estremità più assottigliate, in modo da formare il corpo della colomba.



Sistema la pasta 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 (possono servire fino a 3 o 4 ore).

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.

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

Se la superficie tende a scurire troppo, dopo 40 minuti coprirla con un foglio di alluminio.

Infilza la colomba cotta alla base con l'apposito spiedo e, capovolgendola e appoggiandola su dei supporti, lasciala completamente raffreddare a testa in giù per qualche ora.

Prepara la glassa.

Fai scaldare la panna e trita il cioccolato fondente.

Versa la panna calda sul cioccolato e mescola bene affinché il cioccolato fonda e si ottenga una glassa lucida e liscia.

Versala sulla colomba, ricoprendola fino al livello dello stampo.

Decora la glassa, a piacere, con zuccherini e gocce di cioccolato e aspetta che la glassa rapprenda e non si attacchi più alle dita.

Conserva la colomba in un sacchetto per alimenti e gustala l'indomani.

Buon appetito!

Le ricette d'Oro