



Colomba pasquale (di pane!)

Ci sono alcuni dolci che proprio non mi vanno a genio; la tipica colomba appartiene a quella categoria (*come il panettone, del resto*).

Ma volevo comunque proporre una colomba per i giorni della Pasqua e ho risolto con un *vergognoso escamotage*...

Ho utilizzato, con un paio di piccolissime modifiche, lo stesso impasto che uso per la treccia al burro ([il classico Butterzopf](#)) rendendolo lievemente più dolce e aromatico.

In pratica ho raddoppiato la quantità di zucchero nell'impasto arricchendolo anche con la scorza di un limone.

Una decorazione di mandorle e granella di zucchero ha completato il tutto.

Il risultato, a quanto pare, è stato molto apprezzato:
non è avanzata una fetta che fosse una!

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

lievito fresco	g	20
latte intero non freddo	cc	250
zucchero	ct.	1
farina 00	g	400
farina manitoba (o farina di spelta bianca)	g	100
burro	g	70
albume d'uovo (il tuorlo servirà a spennellare)	pz.	1
sale	ct.	1/2
scorza di limone	pz.	1
mandorle		Ad Lib
granella di zucchero		Ad Lib
<i>Per spennellare</i>		
tuorlo d'uovo (l'albume è andato nell'impasto...)	pz.	1
latte	CT.	2

Preparazione:

Mescolare in una ciotolina il latte, il lievito sbriciolato e metà dello zucchero e lasciar riposare finché non fa le bollicine (in genere basta una decina di minuti).

Mescolare (possibilmente con l'impastatrice) la miscela di farine ben setacciate col resto dello zucchero e il lievito sciolto.

Aggiungere poi gli altri ingredienti, sale incluso.

Mescolare per una decina di minuti fino a ottenere un impasto omogeneo.

Versarlo sul bancone e lavorarlo, stirandolo con le mani, per un paio di minuti.

Riporlo in un contenitore chiuso (o usare una ciotola lievitatrice) e lasciarlo crescere in un posto riparato (magari l'interno del forno, spento) per un'oretta, meglio due.

Nel frattempo, imbrattare uno stampo di metallo per colombe e tenerlo al fresco.

Terminata la lievitazione, lavorare l'impasto fino a ottenere un rotolo lungo e sottile che verrà svolto nello stampo: è il sistema più comodo per distribuirlo bene senza dannarsi troppo!

Decorare con le mandorle l'impasto, coprirlo e lasciarlo lievitare per un'altra ora in un luogo riparato (non nel forno perché a breve andrà riscaldato...).

Mentre l'impasto lievita, preriscaldare il forno (statico) a 180°C.

Trascorso il secondo periodo di lievitazione, spennellare la *colomba* con il tuorlo d'uovo eventualmente diluito con un filo di latte, coprire di granella di zucchero e infornare, nel forno preriscaldato a 180°C per un'ora circa (come sempre dico, e non mi stanco di ripeterlo, ogni forno ha la sua storia, temperature e tempi son sempre da verificare!).

A cottura ultimata, picchiando la treccia, darà un suono come di vuoto.

Altrimenti abbassare la temperatura e cuoce ancora qualche minuto per asciugare le ultime tracce d'umidità.

Lasciar raffreddare una decina di minuti, poi trasferire con attenzione la colomba dallo stampo a una gratella e lasciar raffreddare completamente.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *Questa colomba è ottima anche il giorno dopo. Se conservata in un sacchetto di carta (sempre che ne avanzi...) è ottima anche nei due o tre giorni seguenti.*