

## La colomba pasquale

La colomba, insieme all'uovo di Pasqua, fa parte della tradizione gastronomica italiana in occasione delle festività pasquali; le sue origini vanno ricercate verso la metà del VI secolo quando, durante l'assedio di Pavia il Re Alboino (l'invasore) si vide offrire un dolce a forma di colomba in segno di pace.

La storia recente invece risale ai primi anni del Novecento quando l'azienda milanese *Motta* creò un dolce simile al panettone ma con un aspetto decisamente legato alla Pasqua: nasce così la colomba come la conosciamo oggi, un morbido dolce lievitato, con canditi e una croccante ricopertura di glassa e mandorle.

La difficoltà di preparazione della colomba pasquale sta nella sua lavorazione, che è piuttosto lunga e laboriosa: l'importante è non avere fretta per permettere all'impasto la giusta lievitazione.

### INGREDIENTI PER L'IMPASTO:

- arance e cedro canditi (75 gr ciascuno)
- 180 ml di latte; 6 tuorli
- 1 cucchiaino di malto
- 400 gr farina manitoba
- 12 gr lievito di birra
- 50 gr miele
- 1 bacca di vaniglia
- 250 gr burro
- 200 gr farina bianca "00"
- 5 gr sale
- 150 gr zucchero



### INGREDIENTI PER LA GLASSA

- 50 gr di mandorle intere
- 80 gr di zucchero a velo vanigliato
- 80 gr farina di mandorle
- 50 gr granella di zucchero
- 2 albumi.

**PRIMO IMPASTO:** Sbriciolate il lievito in una ciotola ed aggiungete 50 ml di latte tiepido, il malto, 100 gr di farina 00. Impastate per bene e poi formate una palla e mettetela a lievitare in una ciotola coperta con pellicola in luogo tiepido (il forno spento con la luce accesa andrà bene) per almeno 30 minuti.

**SECONDO IMPASTO:** Prendete l'impasto lievitato e impastatelo con 80 ml di latte tiepido e 100 gr di farina 00. Dovrete ottenere un impasto morbido che lascerete lievitare nelle stesse condizioni di quello precedente per almeno 30 minuti.

**TERZO IMPASTO:** Unite l'impasto lievitato a 150 gr di farina manitoba, 60 gr di zucchero, 50 ml di latte tiepido e lavorate l'impasto per almeno 15 minuti, poi unite 80 gr di burro ammorbidito, poco per volta fino al completo assorbimento dell'impasto. Quando avrete ottenuto una pasta elastica ed omogenea, formate una palla e mettetela dentro ad una ciotola coperta con pellicola trasparente che lascerete nel forno spento con luce accesa per almeno 2 ore.

**QUARTO IMPASTO:** All'impasto lievitato unite ora 5 gr di sale, 100 gr di zucchero, la vaniglia, la buccia degli agrumi grattugiata, 50 gr di miele e le uova, alternando l'aggiunta di 100 di farina manitoba: Per ultimo aggiungete 170 gr di burro ammorbidito poco per volta. Impastate bene fino ad ottenere un composto liscio ed elastico, quindi unite l'arancia candita a cubetti e il cedro. Formate una palla e mettetela a lievitare l'impasto in una ciotola capiente spennellata con del burro ammorbidito per circa 12 ore.

**QUINTO IMPASTO:** Prendete l'impasto lievitato e lavoratelo per qualche minuto, poi, adagiatelo nella forma

di carta per colomba e lasciatelo lievitare fino al raddoppiamento del volume (almeno 3 ore). Nel frattempo preparate la glassa per la colomba: sbattete con una forchetta gli albumi dentro ad una ciotola, aggiungendo a mano a mano lo zucchero a velo e la farina di mandorle. Dovrete ottenere un composto denso che una volta messo sulla colomba non coli ai lati. Ricoprite quindi la colomba e poi cospargetela con le mandorle e lo zucchero in granella. Infornate la colomba in forno già caldo a 200°C per i primi 10 minuti e poi abbassate la temperatura a 180°C per altri 30-40 minuti, fino a cottura ultimata.

Visti i lunghi tempi di lievitazione, se decidete di preparare la colomba per la domenica di Pasqua, vi consiglio di iniziare la preparazione il sabato pomeriggio in modo da finire l'ultimo impasto la sera ed avere tutta la notte a disposizione per la lievitazione. In questo modo, la domenica mattina potrete contare 6 ore di lievitazione dell'impasto dentro alla forma in cartone e la vostra colomba sarà pronta per essere cotta nel pomeriggio della domenica! :-) buon appetito!!