Colomba a lievitazione naturale senza canditi. C.V.D. siamo alle solite!



Io e le feste comandate non siamo mai andati troppo d'accordo e si vede!

Per quanto cerchi di impegnarmi a fare le cose in tempo utile, irrimediabilmente sono sempre in ritardo!

Però vado migliorando eh, almeno nel tema un passo avanti l'ho fatto se considerate che l'anno scorso in occasione della Pasqua ho pubblicato il panettone…veloce sì ma sempre panettone!

A dire il vero quest'anno sarei stata anche parecchio in anticipo con la preparazione della colomba (ed ho purei testimoni che potrebbero confermarlo!) se non fosse che, a seguito di un piccolo problema di formatura, la mia estrema fiducia e positività mi ha fatto dare per spacciata e impresentabile una colomba che impresentabile non lo era davvero.

Così, niente foto…niente ricetta…niente post!

E allora ci si riprova, ma una scadenza per me troppo importante aveva l'assoluta priorità e così va a finire che la Pasqua è passata e le colombe son tutte volate via.

MA ANCHE NO!

Ormai la colomba l'ho sfornata, a dispetto di tutto e di tutti.

Perchè se la prima ha avuto un piccolo incidente di percorso, la seconda ha voluto davvero spiccare il volo a tutti i costi, in barba a ogni sorta di imprevisto e allora…ve la beccate! Paro paro!

Che poi diciamoci la verità, io lo faccio per voi!

Se l'avessi pubblicata la settimana prima di Pasqua già vi immagino lì

"ma io il lievito madre non ce l'ho, come faccio?" "ma di qui ma di là"

e allora io vi frego! Sì vi frego, perché vi do la ricetta adesso per l'anno prossimo e ora sì che di tempo ce n'è per mettervi in linea con il lievito madre e non avere scuse. Foodblogger avvisata…

Ma torniamo alla nostra colomba e alle sue (dis)avventure!

La notte tra venerdì e sabato mi sarò alzata ad intervalli più o meno regolari di un'ora e mezza per sbirciarne la lievitazione nel forno (roba che se mi portavo una sedia accanto allo sportello facevo prima) e verso le 2:30 già la davo per spacciata e trasformata in fette biscottate, dato che l'impasto mi sembrava (sembrava!!!) non si fosse mosso di un millimetro.

Poi Gino dev'essersi improvvisamente svegliato dal suo torpore perchè la mattina alle 7 l'impasto era gonfissimo e, col senno di poi, avrei fatto bene a procedere subito al secondo invece di aspettare le fatidiche 12 ore di lievitazione perchè in quell'attesa di circa un'ora e mezza il glutine, tirato allo stremo, dev'essersi un po' indebolito ed ho faticato 7 camicie per far riprendere l'incordatura.

Giuro che non ho buttato tutto via solo perchè ho pensato ai 2 giorni di preparazione che avevo alle spalle!

Così, anche se poco convinta, sono andata avanti nella formatura (unica cosa che è filata liscia stavolta!!!) e giusto per spazzare subito via il mio dubbio se sarebbe lievitato di nuovo, in barba alle 4 ore previste (la prima volta ce n'erano volute 5 abbondanti), dopo poco più di 2 ore l'impasto è arrivato al bordo dello stampo.

Panico!!!

Per fortuna la glassa l'avevo preparata in anticipo, solo che era fredda di frigo.

E proprio mentre la stavo distribuendo sull'ultima parte di ala, indovinate un po'? La bocchetta ha pensato bene di schizzare fuori dal sac à poche e piombare dritta dritta sulla colomba 0_0!

AHHHHHHHHHH…urlo!

Me la sono vista sgonfiata sotto gli occhi e invece ha retto miracolosamente!!!
Convinta di avere le mandorle nature (mi piacciono di più con l'effetto rustico della buccia!) mi sono ritrovata solo con quelle pelate e dulcis in fundo (si fa pe' dì!), al momento di infornare, per spostarmi dal tavolo del soggiorno in cucina ho dato un botta contro la parete, ovviamente con la leccarda del forno in mano!!!
Insomma, una colomba dalle 7 vite come i gatti che mi ha letteralmente sorpresa anche alla prova taglio.
Di sicuro se la seconda incordatura fosse stata più "solida" sarebbe riuscita meglio e magari anche lievitata un po' di più nel forno ma dopo tutto quello che è successo posso azzardare che è magnifica!
E nonostante la sua "mamma pasticciona"…Gino è un grande ^_^
La ricetta è quella di Morena che ho modificato nel procedimento secondo le indicazioni di Adriano. Due nomi, una garanzia!



[ricetta adattata da qui]

COLOMBA a LIEVITAZIONE NATURALE senza canditi

Tempo di preparazione 2 ore

Tempo di cottura	40 minuti
Tempo passivo	20 ore
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per 1 colomba da 750 gr

per il primo impasto

- 90 gr di LM rinfrescato 3 volte
- 260 gr di farina
- 102 gr di burro morbido
- 70 gr di zucchero
- 2 tuorli
- 113 gr di acqua (a me sono serviti 125 gr)

per il secondo impasto

- 1° Impasto
- 58 gr di farina
- 10 gr di miele
- 2,5 gr di sale
- 20 gr di zucchero
- 2 tuorli
- 20 gr di burro fuso ma freddo
- aromi (vaniglia-arancia-limone)

per la glassa

- 28 gr di mandorle (io ne ho messe 35 gr)
- 15 gr di nocciole (per me 20 gr)
- 10 gr di pistacchi (ne ho usati 15 gr)
- 100 gr di zucchero a velo (ho usato 85gr di zucchero di canna Brasil BRONsugar di D&C passato al macinacaffè)
- albume qb (circa 30 gr)
- mandorle intere
- zucchero in granella

Procedimento

1. ***Primo Impasto*** ore 19.30 circa.

Sciogliere il LM nell'acqua insieme ad un cucchiaio abbondante di zucchero, aggiungere circa un terzo della farina in modo da legare la massa, quindi inserire un tuorlo alla volta seguito dallo zucchero e da uno spolvero di farina facendo sempre ben assorbire prima delle aggiunte successive.

2. Proseguire aggiungendo il resto della farina e quando la massa ha preso corda inserire il gancio e cominciare ad unire il burro morbido (NON in pomata) un pezzetto alla volta, facendo sempre assorbire bene prima dell'aggiunta successiva.
3. Formare una palla, coprire con pellicola e lasciar lievitare fino al mattino (circa 12 ore) in luogo tiepido, lontano da correnti d'aria (io l'ho lasciato tutta la notte nel forno spento appena stiepidito, con la luce accesa).
4. ***Secondo impasto*** il mattino successivo ore 8.00 circa.
Riportare in corda il primo impasto, unire quindi tuorli, zucchero, miele e farina nello stesso ordine del primo impasto, facendo sempre attenzione a non perdere l'incordatura. Aggiungere il sale, gli aromi e infine il burro fuso freddo in 2-3 volte. Incordare bene.
5. A piacere, inserire in questa fase i canditi a cubetti (circa 100 gr), lavorando il minimo indispensabile per amalgamarli.
6. Lasciar riposare mezz'ora coperto, spezzare l'impasto in due e arrotondare; coprire a campana e lasciar riposare ancora per 30 minuti.
7. Formare con le due parti le ali e il corpo della colomba (io ho seguito per la formatura il procedimento indicato da Adriano per la baguette) e sistemarle nello stampo: prima le ali e sopra a croce il corpo.
8. Coprire con pellicola e lasciar lievitare a 28°C fino a che l'impasto arriverà quasi al bordo dello stampo (a me sono servite circa 3 ore).
9. Nel frattempo preparare la glassa: passare lo zucchero di canna al macinacaffè in modo da ridurlo in polvere, quindi aggiungerlo alla frutta secca e tritare tutto nel mixer. Aggiungere albume fino ad ottenere un crema spalmabile abbastanza densa.
10. Distribuire la glassa sulla superficie della colomba con l'aiuto di una sac à poche con bocchetta piatta, cercando di non appesantire troppo il centro.
11. Decorare con qualche mandorla intera (meglio non pelate ma all'ultimo momento mi sono accorta di non averne!!!), zucchero in granella ed abbondante zucchero a velo e infornare a 180°C (seconda tacca dal basso) per circa 40 minuti, coprendo con dell'alluminio dopo una mezz'ora se la superficie tendesse a colorire troppo.
12. Sfornare, infilzare con due ferri da calza e lasciar raffreddare completamente a capo all'in giù!

Note

Per i rinfreschi del LM procedere così:
– la sera prima (es. venerdì sera ore 19.30 circa): 30 gr di LM + 30 gr di acqua + 60 gr di farina manitoba;
– il mattino successivo, dopo circa 12 ore: 40 gr di LM + 60 gr di farina manitoba +

30 gr di acqua

– nel primo pomeriggio, dopo circa 8 ore: 40 gr di LM + 40 gr di farina manitoba + 20 gr di acqua.

Dopo circa 4 ore, se il LM è in forze, sarà abbondantemente raddoppiato e si potrà procedere al primo impasto.



Aspettare 24 ore prima di…



Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^