

Colomba a lievitazione naturale con canditi. Di “lampadine”, trepidazioni e...



...come affogare in uno stampo.

Da colomba!

Ma andiamo con ordine. Non avete fretta vero :)?

A dirvela tutta, l'idea della colomba quest'anno non mi passava neanche per l'anticamera del cervello.

Fino a dieci giorni fa ancora realizzavo che Pasqua era alle porte, a dispetto dell'invasione di uova e colombe per ogni dove.

E poi capita che un mercoledì mattina, lo scorso mercoledì, mentre pensi a che torta preparare per il week end, ti si accende una **lampadina**.

Così, senza motivo.

“La colomba! Ma se nel week end facessi la colomba?

Oh si dai che sono giusto giusto in tempo per Pasqua”.

“Ma che vai a complicarti al vita, non hai nemmeno una ricetta a portata di mano. Su lascia perdere, il prossimo anno ti organizzi per tempo. E fai invece quella torta al cioccolato che stai rimandando da 3 settimane 3!”

“Ohhhhh che rompiscatole che sei. La torta ha già aspettato tanto, settimana più settimana meno...COLOMBAAAAA! Voglio la colomba, STOP! Domani è giovedì, inizio a rinfrescare Gino. Per venerdì sera è bello arzilla e pimpante per il primo impasto che lievita tutta la notte. Sabato mattina secondo impasto, nel pomeriggio la cuocio, la lascio a testa in giù fino a domenica e domenica click click ci scatto pure le foto in tempo per il blog. Visto, te che parli tanto, torna tutto. Non fa una piega...tiè!”

“Ah sì? E brava la mia sapientona. E la ricetta, dove la trovi la ricetta su due piedi tu che vuoi fare sempre come Paganini e non replichi quelle già fatte e riuscite?”

“Dove vuoi che la trovi, elementare Watson: nel posto più sicuro che c'è, da LUI! E ora per piacere, statte zitt che devo fare due conti. Te capì?”

Contenta e giuliva faccio tutti i miei bei calcoletti per la dose adatta allo **STAMPO da 1Kg** e arrivato il fatidico venerdì sera mi metto all'opera.

Il primo impasto fila liscio come una Pasqua (giustappunto!).

Mi lascia un po' perplessa la consistenza dell'emulsione ma magari da fredda rassoda...sperem!

Vi risparmio il resoconto del continuo pellegrinaggio notturno letto-forno-letto a controllare che la temperatura non calasse troppo (benedetta lucina!) e finalmente arriviamo al sabato mattina, con l'impasto gonfio gadollo in quella ciotola del ken. E via al secondo passo, col cuore in gola.

Perché a me quell'emulsione ancora mi convince poco, sebbene sia più soda, e temo di far danni.

Ma in fondo Adriano non mi ha mai deluso ergo, cerco di stare tranquilla e...

“accidentaccio la miseriaccia nera ladra, ma con acqua e zucchero l'impasto sciaguattaaaaa! Adrià ma che mi fai combinà! Farina, giù un po' di farina! fiiuuuù...oh signur! Ok, calma e sangue freddo e va' avanti. Mica ti vorrai fermare adesso? (lo sapevo che dovevo dar retta a quell'antipatica, 'nnaggi'a me! Ma non glielo dico sa'!)”

E con l'ansia a mille, arriva il momento di aggiungere l'emulsione fatidica, ohi ohi!

Quasi con gli occhi chiusi come quella volta là, inizio ad inserire un cucchiaino alla volta e...miracolo! L'**assorbe**! Peppereppepè l'assorbe!

Evvai, Adriano non tradisce mai.

L'impasto è stupendo, rimango incantata a fissare quel velo, quasi invisibile che non si rompe.

Me lo sento, sarà una gran bella colomba.

Vado a prendere il mio bello stampo di carta da 1Kg e...

Che ci trovo?

Un bigliettino con su scritto **750gr** 0_0!

Come 750gr? Dopo che ho fatto i conti per 1Kg?

NON E' POSSIBILE!

Ok, ne toglierò un pezzetto.

Almeno così pensavo.

Poi guardo i miei 750gr di impasto.

Guardo lo stampo e penso **"quello è da 1Kg! Con questa poca roba lì dentro mi viene una colombina!"**

Riunisco tutto, formo, metto dentro e via a lievitare.

Ora dopo ora arriva anche il momento di infornare e dopo il solito panico iniziale (perchè non gonfia?!?!?) da "frettolosa cronica", l'**ESPLOSIONE!**

Quella colomba sta letteralmente esplodendo nello stampo!

E col groppo in gola realizzo di aver messo un impasto da 1Kg in uno stampo che era davvero da 750gr!

Mi son sentita morire!

Non potete capì quante volte mi sia data della cretina imbecille pensando di essermi giocata il lavoro di 3 giorni per uno stampo!

Ok, a quel punto i tempi di cottura andavano a farsi benedire.

C'era solo da sperare di non bruciarla e che riuscisse a lievitare il meglio (o meno peggio!) possibile.

Dopo 30 minuti ho coperto con un foglio d'alluminio, dopo 50 minuti abbassato la temperatura a 160°C e mandato a oltranza fino a che la salvezza è stato quel **"96°C al cuore"** che mi ha permesso di sfornarla cotta a puntino, strabordante dallo stampo come poche e con la glassa "squarciata" manco fosse stata la camicia dell'incredibile Hulk.

Ebbene sì, gli ho proprio misurato la "febbre" infilzandoci dentro il termometro e cuocendomi un paio di dita!

Sicuramente nello stampo giusto sarebbe venuta ancora meglio, ma vi assicuro che, a dispetto di tutto, era di una sofficità e bontà uniche, senza neanche il "dente" mal lievitato alla base che mi aspettavo di trovare al momento del taglio. Solo una crosta leggermente più spessa e molto cotta a contatto dello stampo di carta, ma era il minimo che potesse succedere considerato il tempo passato in forno!!!

Non ho neanche idea di quanto!

E così, anche quest'anno, tra ansie e trepidazioni, la colomba ha spiccato il suo volo.

E poi in fondo, non la trovate simpatica così tutta paffuta?

Ma si sa, **ogni scarrafone è bello 'a mamma soja** ^__^!



[ricetta adattata da [qui](#); [qui](#) il video per la pirlatura]

Colomba a lievitazione naturale con canditi

Tempo di preparazione	2 ore
Tempo di cottura	50 minuti
Tempo passivo	24 ore
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per uno stampo da 1 Kg

per il primo impasto

- 75 gr di lievito madre maturo, rinfrescato 3 volte
- 236 gr di farina manitoba
- 66 gr di zucchero semolato

- 60 gr di burro (possibilmente di tipo bavarese)
- 36 gr di uovo intero
- 36 gr di tuorli (sono circa 2)
- 96 gr di acqua

per il secondo impasto

- l'impasto precedente
- 110 gr di farina manitoba
- 76 gr di burro (possibilmente di tipo bavarese)
- 80 gr di zucchero semolato
- 36 gr di uovo intero
- 55 gr di tuorli (sono circa 3)
- 20 gr acqua
- 2.6 gr sale
- 135 gr arancia candita a cubetti

per l'emulsione

- 20 gr di burro
- 10 gr di miele (possibilmente di arancio o acacia; io arancio)
- 20 gr di cioccolato bianco
- zeste grattugiate di un'arancia non trattata
- zeste grattugiate di un mandarino
- 1 limone non trattato
- semi di un baccello di vaniglia (o 1 cucchiaino di estratto di vaniglia)
- 2 cucchiaini di liquore amaretto
- mandorla amara

per la glassa

- 80 gr di farina di mandorle
- 135 gr di zucchero (io di canna Brasil BRONsugar di D&C)
- 75 gr di albumi
- 15 gr di amido di riso (o di fecola di patate)
- poche gocce di estratto di mandorla amara (o 10 gr di mandorle amare)

per la finitura

- mandorle intere
- granella di zucchero
- zucchero a velo

Procedimento

1. Preparare l'**emulsione**: sciogliere il burro e il miele con gli aromi.

2. Fuori dal fuoco aggiungere il cioccolato grattugiato e mescolare fino a scioglimento completo.
3. Unire il liquore, amalgamare e tenere da parte fino al mattino successivo.
4. Da calda l'emulsione è quasi liquida ma addensa raffreddando.
5. Preparare la **glassa**: mescolare il tutto senza montare e conservare in frigo fino all'indomani (portare a temperatura ambiente prima dell'uso).
6. **Primo impasto**: montare la foglia, spezzettare il LM nell'acqua a 26°C insieme ad un cucchiaino dello zucchero previsto, avviare l'impastatrice ed idratarlo.
7. Unire l'uovo e circa la metà della farina così da formare l'impasto; unire in sequenza un tuorlo e una spolverata di zucchero, seguiti a breve da una spolverata di farina, facendo in modo di esaurire i tre ingredienti contemporaneamente e facendo sì che l'impasto riprenda sempre corda prima dell'inserimento successivo.
8. Aggiungere il burro non troppo morbido in tre volte, ribaltando l'impasto a metà inserimento.
9. Montare il gancio ed impastare a vel. 1,5 fino a che la massa si presenterà liscia e semilucida.
10. Coprire la ciotola con pellicola e trasferire nel forno spento con la luce accesa, per tutta la notte (circa 12 ore). L'impasto deve triplicare.
11. Il mattino successivo procedere al **secondo impasto**: montare il gancio e serrare l'incordatura del primo impasto con qualche giro di macchina.
12. Unire l'acqua con un cucchiaino abbondante di zucchero e lasciar andare a vel. 1,5 per pochi istante, quindi aggiungere uno spolvero di farina e riportare in corda.
13. Aggiungere l'uovo con un paio di cucchiaini di farina e fare legare.
14. Unire i tuorli uno alla volta, seguiti da una parte di zucchero ed una di farina, facendo attenzione che l'impasto riprenda sempre elasticità prima dell'inserimento successivo. I tre ingredienti dovranno esaurirsi contemporaneamente.
15. Insieme all'ultimo tuorlo aggiungere anche il sale.
16. Unire il burro morbido, ma non in pomata, in tre volte, facendo attenzione a non perdere l'incordatura e ribaltando l'impasto di tanto in tanto.
17. Mescolare l'emulsione con una frusta per renderla cremosa ed inserirla poco alla volta nella massa.
18. Esauriti gli ingredienti, lasciar andare a velocità sostenuta (2) fino ad ottenere il "velo".
19. Unire i canditi, appena riscaldati al microonde, impastando a bassa velocità solo il tempo necessario a distribuirli uniformemente.

20. Lasciar riposare 30 minuti poi arrotondare.
21. Coprire a campana e lasciar riposare ancora 30 minuti.
22. Spezzare in due porzioni e formare la prima parte che comporrà le ali, poi la seconda che sarà il corpo e andrà sistemata a croce sulla prima.
23. Coprire con pellicola e far lievitare a 28-30°C fino a che l'impasto sarà arrivato ad un dito dal bordo. Scoprire negli ultimi 15 minuti.
24. Mescolare energicamente la glassa con una frusta e distribuirla sulla colomba con l'aiuto di una sac à poche munita di bocchetta piatta.
25. Cospargere con zucchero in granella, qualche mandorla intera e spolverare abbondantemente con zucchero a velo.
26. Infornare a 180°C per circa 45-50 minuti o comunque fino a cottura (prova stecchino o temperatura al cuore 96°C).
27. Coprire con un foglio d'alluminio se la superficie dovesse colorire troppo.
28. Sfornare, infilzare rapidamente con dei ferri da calza e lasciar raffreddare capovolta.
29. Aspettare 24 ore prima del taglio!

Note

Per i rinfreschi del LM ho fatto così.

La sera prima (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 + 30 gr di acqua + 60 gr di farina manitoba.

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.



Per i non amanti dei canditi, c'è la versione senza dello scorso anno mentre chi è sprovvisto di lievito madre, trova qui la versione con lievito di birra. Con questa ricetta partecipo al contest di Dana (vedi bimba che li combinano i pasticci?) "Una dolce Pasqua"



Calimero e Note di cioccolato vi augurano una **serena Pasqua** insieme ai vostri cari. Un abbraccio a tutti e non mangiate troppa cioccolata ☐ Alla prossima...