Colomba con lievito madre. Chi la dura la vince!



Miseria!

Cinque post nell’arco di tre settimane, di cui due solo negli ultimi quattro giorni…sembra quasi un miracolo!

Ma ditemi voi, con la Pasqua alle porte, come avrei potuto lasciarvi senza colomba?!?!?

Eh no eh no, anche Gino (alias il mio lievito madre) si sarebbe lamentato.

Pure di brutto!

Ormai lo sapete, la stagione dei panettoni è stata decisamente sfortunata ma l'ultimo fallimento mi aveva lasciato talmente con l'amaro in bocca che non ho resistito alla tentazione di potermi rifare con la colomba.

Magari il cambio di festa e di stagione mi avrebbe portato un pizzico di fortuna.

Non contenta abbastanza di sfidare la sorte ho deciso di osare anche di più.

Come?

Impastandola a mano!

Come dite…sono folle?

Ecco sì, avete ragione.

L'ho pensato e continuo a pensarlo anch'io.

Sempre pronta a complicarmi la vita!

Ma dopo aver adocchiato questa ricetta, proprio non ce l'ho fatta a trattenermi, a dispetto di tutta la mia inesperienza.

D'altra parte, chi non risica non rosica recita il proverbio.

Mettere le mani in pasta, stavolta nel vero senso della parola, si è rivelato un ottimo scarica stress, in un periodo che non brilla proprio per rilassatezza e serenità d'animo.

Forse sarà stato lo zampino della classica fortuna del principiante, ma sta di fatto che quella colomba tanto sospirata, alla fine ha spiccato il volo regalandomi, pur con tutti i suoi difetti, una delle più belle soddisfazioni della mia attività di "pasticciona".

Con tutto il rispetto per le colombe sfornate negli anni passati, ho l'impressione che quella di quest'anno per me resterà a vita **LA** colomba.

Chissà se dopo l'incoscienza della prima volta, avrò mai il coraggio di tentare un bis!

Grazie a Raffaele per aver messo a punto la ricetta di questa strepitosa colomba, fattibile anche da chi ha poca pratica.

Ora tocca a voi rimboccarvi le maniche.

Non avete scuse perché qui trovate anche la versione con lievito di birra.

Largo agli audaci e…buon impasto!


© federica - notedicioccolato

Colomba con lievito madre impastata a mano

Ingredienti per uno stampo da 1 Kg

Porzioni 12 PERSONE
Tempo di preparazione 3 ORE
Tempo di cottura 60 MINUTI
Tempo Passivo 20 ORE

Ingredienti

per il primo impasto

- 250 g farina forte 380W (o almeno 13% di proteine)
- 100 g LM rinfrescato e attivo
- 70 g zucchero
- 90 g acqua
- 70 g tuorli
- 90 g burro a pomata meglio baverese

per il secondo impasto

- 140 g farina forte 380W (o almeno 13% di proteine)
- 2 g malto (optional)
- 30 g zucchero di canna
- 40 g zucchero semolato
- 5 g latte in polvere (optional)
- 25 g mix aromatico
- 20 g cioccolato bianco fuso (o burro di cacao)
- 70 g tuorli
- 30 g acqua
- 2 g sale
- 30 g a pomata meglio baverese
- 30 burro fuso
- 150 g arancia candita scorza, a cubetti

mix aromatico per colomba

- 25 g arancia candita in pasta
- 1 arancia scorza grattugiata
- 1/2 bacca vaniglia semi

per la glassa

- 200 g zucchero semolato
- 80 g albumi
- 55 g mandorle
- 25 g mandorle amare
- 20 g farina di mais fioretto
- 20 g farina 00
- 20 g fecola di patate
- 80 g albumi circa

Istruzioni

Prepara la glassa: dovrà riposare minimo per 5 ore.

1. Trita le mandorle con lo zucchero fino ridurre tutto in polvere, evitando che le mandorle rilascino olio.

2. Trasferisci la polvere ottenuta in una ciotola, aggiungi le farine e la fecola e mescola bene. Comincia ad aggiungere gli albumi poco per volta (potrebbero non essere tutti necessari), mescolando con una frusta a mano senza montare.

3. Controlla la densità: deve risultare una crema densa che non cola dal cucchiaio ma cade “pesantemente” dopo qualche secondo. Eventualmente aggiungi altro albume.

4. Conserva la glassa in frigo, tirandola fuori una mezz'ora prima dell’uso.

Prepara l’emulsione aromatica.

1. Profuma la pasta di arance candite con i semi di vaniglia e la scorza d’arancia grattugiata; mescola bene e tieni da parte

Passa al primo impasto della colomba.

1. Sciogli lo zucchero nell'acqua, aggiungi la pasta madre spezzettata e mescola molto bene con un frullatore fino a formare una leggera schiuma.

2. Aggiungi la metà dei tuorli, mescola ancora in modo accurato e aggiungi tutta la farina.

3. Comincia a impastare e prosegui fino a quando l’impasto non risulterà più appiccicoso.

4. Aggiungi il resto dei tuorli un po’ per volta e continua a impastare fino a rendere l’impasto asciutto. Per facilitare l’operazione, puoi aiutarti con 1-2 minuti di pieghe “slap&fold”, ma non è indispensabile.

5. Unisci il burro a pomata, poco alla volta, e impasta ancora fino a quando sarà tutto bene assorbito e l’impasto liscio e asciutto.

6. Poni l’impasto a lievitare a temperatura ambiente (circa 21°C), ben coperto in una ciotola, fino a che sarà triplicato di volume (circa 12-14 ore con la pasta madre).

Procedi al secondo impasto.

1. Quando il primo impasto sarà triplicato, sgonfialo e lavoralo brevemente.

2. Aggiungi in successione gli zuccheri, i tuorli un po’ per volta, l’acqua e il malto.

3. Impasta bene e, quando tutto sarà stato assorbito, unisci la farina, il sale e il mix aromatico.

4. Impasta ancora fino a rendere l’impasto liscio.

5. Unisci il latte in polvere, il cioccolato bianco fuso (raffreddato) e fai incorporare.

6. Aggiungi quindi il burro a pomata, un po’ per volta, il burro fuso freddo e fai assorbire molto bene. L’impasto alla fine dovrà presentarsi liscio e asciutto.

7. Unisci la scorza d’arancia candita a cubetti e impasta in modo da distribuirla in maniera uniforme.

8. Pesa esattamente 1 kg di impasto e dividilo in due porzioni da 500 g ciascuna.

9. Stendi ogni pezzo con le mani, dai due giri di pieghe tipo 1, copri a campana e lascia riposare per 30 minuti.

Forma la colomba.

1. Trascorso il riposo, forma due rotolini, allungali tra le mani e disponili nello stampo, prima le ali e poi il corpo della colomba.

2. Copri con pellicola e metti a lievitare al caldo (circa 28°C) fino a che l’impasto sarà arrivato a un centimetro dal bordo dello stampo.

3. Togli la pellicola e lascia riposare all'aria per 15 minuti.

4. Con un sac à poche e bocchetta larga e piatta distribuisci uniformemente la glassa, facendo attenzione a non esercitare troppa pressione sull'impasto per non sgonfiarlo.

5. Decora con codette di zucchero e mandorle intere, poi spolvera abbondantemente con zucchero a velo.

6. Infornae in forno caldo a 160°C per circa 50-60 minuti, o fino a che la temperatura al cuore raggiungerà 94-96°C. Se durante la cottura la glassa dovesse colorire troppo, coprire con un foglio di alluminio.

7. Sforna, infilza la colomba con due ferri da calza alla base e lasciala raffreddare capovolta per 6 ore.

8. Aspetta altre 6 ore prima dell’assaggio.

Recipe Notes

Per questa ricetta è possibile usare anche farine meno raffinate, come una tipo 1 o 2 macinate a pietra. Il risultato sarà ottimo ugualmente.

I tempi di lievitazione sono indicativi e dipendono molto dalla forza del lievito, dalla temperatura degli ingredienti e da quella ambiente.

E’ fondamentale che il primo impasto sia triplicato prima di procedere al secondo, altrimenti quest’ultimo impiegherà molto più tempo a lievitare.

Con queste dosi si ottengono circa 1,2 Kg di impasto. Con gli esuberi puoi preparare dei muffin, mettendoli a lievitare in stampini di alluminio.

Far raffreddare la colomba a testa in giù non è un’operazione indispensabile come per il panettone. Non la capovolgere se hai usato farine deboli o se l’impasto non è stato lavorato a lungo.

Puoi conservare la colomba in una busta di cellophane spruzzata con alcool per liquori e ben sigillata. In questo modo, se fatta con pasta madre durerà anche 2-3 mesi.

Per mangiarla dopo qualche giorno, è consigliabile scaldarla qualche minuto in forno, in modo che torni morbida.

Qui la ricetta originale, qui il video per lo "slap&fold" e qui la ricetta della pasta di arance candite.

Con la dolcezza e delicatezza di una colomba vi lascio un caldo abbraccio e vi

lascio i miei più sinceri **AUGURI** di una **serena Pasqua** con le persone a voi care.
Alla prossima…