

CANNAMELA

Colomba al cardamomo e zenzero



Ingredienti

- 80 g burro
- 130 g farina Manitoba
- 100 g farina 0
- 65 g zucchero
- 65 g tuorli
- 25 g lievito di birra
- 65 g acqua
- 50 g farina Manitoba
- 50 g zucchero a velo
- 80 g tuorli
- 80 g burro
- 20 g miele di acacia
- 2 g sale
- 1 cucchiaio acqua
- 5 capsule cardamomo CANNAMELA
- 1 cucchiaino raso zenzero macinato CANNAMELA
- 1 limone
- 150 g scorza di arancia candita
- 40 g zucchero
- 50 g albume
- 14-15 mandorle
- qb zucchero in granella

 Porzioni 12 persone	 Portata Dolce
 Tempo 60 minuti	 Difficoltà Difficile
 Cottura In forno	 Kcal per persona 331*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Primo impasto: scaldare l'acqua con lo zucchero e, quando sarà tiepido, fare sciogliere il lievito. Alle due farine aggiungere il lievito; unire un tuorlo per volta e il burro morbido facendolo assorbire a fiocchetti. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
- 2** Lasciarlo lievitare protetto per 3 ore in un luogo caldo (circa 28°). Secondo impasto: al primo impasto lievitato aggiungere un tuorlo alla volta, il miele, il burro a fiocchetti, lo zucchero, l'acqua e il sale. Completare con la scorza grattugiata di un limone.
- 3** Aprire le capsule di cardamomo CANNAMELA e schiacciare i semi. Aromatizzare l'impasto.
- 4** Aromatizzare con lo zenzero macinato CANNAMELA.
- 5** Lavorare per circa 20 min e completate l'impasto con i canditi (la pasta dovrà risultare morbidissima e setosa).
- 6** Preparare un panetto rotondo, proteggerlo con pellicola e lasciarlo lievitare per 60 min.
- 7** Rovesciare la pasta sul tavolo spolverizzato di farina, con una spatola dividerla e posizionare i tre pezzi nello stampo.
- 8** Lasciare lievitare la colomba in un luogo caldo (27-28°) e privo di correnti d'aria per 7-8 ore o fino a che non raggiunge il raddoppio.
- 9** Glassa di copertura: sbattere gli albumi con lo zucchero, poi distribuire sulla colomba e cospargere con le mandorle.
- 10** Infornare a 170° per 50-55 min (a metà cottura proteggere la colomba con carta alluminio). Quando sarà cotta, sformarla e farla raffreddare capovolta, appoggiando gli spiedini su supporti per non ammassare e schiacciare la pasta.