La colomba pasquale, *quella semplice, però…*

Cominciando come sempre dagli ingredienti, mettiamoci al lavoro!

Ingredienti:

stampo da g. 500	*pz.*	*2*	*1*
Per l'impasto:			
farina Manitoba (Tipo 550)	g.	500	250
lievito di birra fresco	g.	10	5
zucchero	g.	100	50
burro	g.	120	60
uova	pz.	2	1
latte	ml.	200	100
sale	g.	5	3
scorza d'arancia (*oppure*)		1	½
scorza di limone		1	½
vaniglia		QB.	QB.
aroma facoltativo (v. nota)			
Per la decorazione semplice:			
tuorlo d'uovo	pz.	1	1
granella di zucchero	g.	QB.	QB.
zucchero a velo	g.	QB.	QB.
Per la decorazione con la glassa (facoltativa)			
albume	*pz.*	*1*	*½*
zucchero a velo	*g.*	*100*	*50*
farina di mandorle	*CT.*	*4*	*2*
granella di zucchero		*QB.*	*QB.*
zucchero a velo(termine cottura)		*QB.*	*QB.*

Preparazione:

Per prima cosa sciogliere il burro a bagnomaria (*o in un pentolino a fuoco bassissimo*) e lasciarlo intiepidire.

Sciogliere il lievito nel latte appena tiepido.

In una ciotolina mettere le uova intere con lo zucchero e montarle a lungo (possibilmente con la frusta elettrica), come per preparare una pasta genovese, fino a raddoppiarne il volume; l'ideale sarebbe avere le uova a temperatura ambiente e montarle tenendo la ciotola vicina a una fonte di calore o addirittura tenuta sospesa per i primi due minuti sopra una pentola con l'acqua che bolle.

Versare il burro fuso oramai raffreddato e mescolare ancora con la frusta.

Completare con il latte in cui è stato sciolto il lievito, mescolare e possibilmente passare nella ciotola dell'impastatrice (gancio a foglia) aggiungendo, poco a poco, la farina mescolata con il sale e ben setacciata.

Appena la farina sarà stata assorbita passare via via a una velocità sempre più alta (ci vorrà una decina di minuti) fino a che l'impasto tenderà a staccarsi dalla ciotola (in pratica sarà ben incordato).

Raccogliere l'impasto a palla e metterlo in una ciotola almeno tre volte il volume dell'impasto precedentemente unta con dell'olio.

Coprire bene con della plastica (io uso un sacchetto di plastica sigillato con una molletta…) e lasciar lievitare in luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria per almeno un paio d'ore: l'impasto dovrà minimo raddoppiare.

Passare la ciotola in frigo per la notte.

Al mattino togliere la ciotola dal frigo e rovesciare l'impasto sul piano di lavoro spolverato di farina e lavorarlo con le mani (o meglio con dei tarocchi) dando due o tre giri di pieghe.

Formare una palla (*o due se si è preparato l'impasto per due stampi*) e quindi, delicatamente, tirarla sui bordi per darle una forma lievemente a croce: sarà più semplice distribuirla nello stampo! Metterla nello stampo adattandola alla forma, sbattere un tuorlo d'uovo (*tenere l'albume da parte, servirà per la glassa!*) in una ciotola e usarlo per spennellare tutto l'impasto.
**** Tuorlo d'uovo: tralasciare quest'ultimo passaggio passaggio se si è optato per la decorazione semplice a base di uovo e granella di zucchero. ****

Chiudere bene in un sacchetto di plastica e mettere per un paio d'ore nel forno spento. Dovrebbe lievitare fino a raggiungere i bordi dello stampo.

Durante la cottura, se si è optato per la glassa, montare a neve non ferma l'albume con lo zucchero a velo e completare poi, sempre mescolando con la frusta, con la farina di mandorle.

Riprendere lo stampo dal forno (o dove lo si era lasciato per la lievitazione finale) e prepararsi a decorare colomba mentre si scalda il forno (statico) a 200°.

Spennellare con la glassa e poi coprire generosamente di granella di zucchero (chi vuole può anche aggiungere mandorle, legate con un po' di glassa).

Appena il forno è a temperatura infornare e lasciare cuocere per 45 minuti.

Se a un certo punto la superficie tendesse a colorarsi troppo (dopo circa 25'), appoggiarvi sopra un foglio d'alluminio.

Trascorso il tempo di cottura, spegnere il forno e aprirlo completamente per un minuto; quindi lasciarvi la colomba ancora una decina di minuti col forno semi aperto.

Togliere dal forno e lasciare intiepidire su di una gratella.

Spolverare, se piace, di zucchero a velo, e aspettare, prima di affettare, che la colomba sia completamente raffreddata!

La consistenza dell'impasto sarà morbida, leggera e spugnosa

Buon divertimento e buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Scorza d'arancia e scorza di limone, così come la vaniglia, dipendono molto, come dosaggio, dal gusto personale.