



COLOMBA TRADIZIONALE SENZA LATTOSIO



RICETTA A CURA DI ANTONIO DE SANTIS

Impasto serale

Lievito naturale	85 g
Farina di grano tenero tipo 00 (330W)	165 g
Tuorli	100 g
Acqua fredda	60 g
Zucchero semolato	75 g
Burro Arianna senza lattosio	100 g

Rinfrescare il lievito madre. Sciogliere lo zucchero nell'acqua. Aggiungere farina, tuorli e burro. Impastare e lasciare lievitare per 12 ore.

Impasto finale

Farina di grano tenero tipo 00 (330W)	60 g
Tuorli	30 g
Zucchero semolato	25 g
Burro Arianna senza lattosio	60 g
Pasta d'arancia	15 g
Miele	5 g
Arancia candita	205 g
Sale	5 g
Aroma vaniglia	q.b.

Unire la farina e lo zucchero all'impasto serale. Aggiungere il miele, i tuorli, la pasta d'arancia e il burro. Incorporare l'arancia candita e la vaniglia.

Formare l'impasto e lasciarlo lievitare negli stampi per 6 ore. Cuocere a 165° C per 45 minuti. Raffreddare capovolto e procedere con la glassatura.

Per la glassa

Farina di nocciole	30 g
Zucchero	40 g
Albume	30 g
Amido di mais	20 g
Sale	q.b.

Per la decorazione

Mandorle intere	q.b.
Zucchero a velo	q.b.
Zucchero grosso in granella	q.b.