



COLOMBA CLASSICA



RICETTA A CURA DI FRANCESCO BELLI

Impasto serale

Pasta madre rinfrescata tre volte a distanza di tre ore	1000 g
Farina forte lieviti	2000 g
Tuorli	1125 g
Acqua fredda	900 g
Zucchero semolato	900 g
Burro Arianna senza lattosio	1250 g

Mettere nell'impastatrice, pasta madre, farina, tuorli, acqua e zucchero. Quando l'impasto risulta liscio e asciutto incorporare il burro morbido. Far lievitare a 27° C per 12 ore.

Impasto finale

Farina forte lieviti	500 g
Zucchero semolato	200 g
Tuorli	250 g
Burro Arianna Frascheri senza lattosio	250 g
Bacche di vaniglia	15 g
Scorze di arancio fresco grattato	3
Sale	60 g
Arancio candito a cubetti	3000 g

Aggiungere all'impasto serale la farina. Appena l'impasto risulta liscio e asciutto, aggiungere lo zucchero. Una volta incorporato lo zucchero, aggiungere il tuorlo e, infine, il burro insaporito con gli aromi e il sale. Alla fine, inserire i cubetti di arancia.

Lasciare lievitare a 27° C per 6 ore. Cuocere a 165° C per 45 minuti.