

**COLOMBA
CON FARINA PANETTONE 804 MOLINO PORDENONE, LIEVITO MADRE E COADIUVANTE
GRANAIO DELLE IDEE**

Primo impasto

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Farina Panettone 804 | gr 3.250 |
| Lievito Madre 150 Granaio delle Idee | gr 750 |
| Lievito di birra | gr 8 |
| Acqua | l 1,8 |
| Zucchero | gr 500 |
| Tuorlo d'uovo | gr 550 |
| Burro | gr 800 |
| Sale | gr 50 |

Impastare la farina forte, Madre 150, il lievito di birra e l'acqua in 1a velocità per circa 15 minuti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Incorporare il sale, lo zucchero, successivamente il tuorlo e infine il burro (aggiungere ogni ingrediente in 2-3 volte) in 1a velocità per 10-15 minuti ciascuno, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Temperatura finale dell'impasto: 27-30°C. Lasciare lievitare in cella a 29-30°C con umidità 60% per 13-14 ore, fino a quadruplicare il volume.

Secondo impasto

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Primo impasto | |
| Farina panettone 804 | kg 1 |
| Panett-1 Plus 2% Granaio delle Idee | gr 100 |
| Acqua | ml 200 |
| Zucchero | kg 0,8 |
| Tuorlo d'uovo | kg 0,5 |
| Burro | kg 0,8 |
| Arancia candita | kg 3 |
| Scorza d'arancia grattugiata | Q.B. |
| Scorza di limone grattugiato | Q.B. |
| Bacelli di vaniglia | 1 |

Impastare il 1° impasto, la farina forte, Panett-1 Plus 2% e l'acqua in 1a velocità. Incorporare lo zucchero, successivamente il tuorlo e infine il burro (aggiungere ogni ingrediente in 2-3 volte) in 1a velocità per 10-15 minuti ciascuno, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere la frutta fino a farle amalgamare perfettamente nell'impasto. Temperatura finale dell'impasto 30°C.





**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

le ricette

Far puntare per 60 minuti in cella. Pezzare, tornire e mettere negli stampi delle colombe. Far lievitare in cella a 30°C circa, con umidità 60% per 4-5 ore. Glassare e infornare a 180°C fino a raggiungere una temperatura interna delle colombe di 93-95°C. Aprire la valvola a 10 minuti da fine cottura. Far raffreddare le colombe capovolte.



WHATSAPP *news*
MOLINO PORDENONE
+39 345 8806057

*Invia un messaggio WhatsApp
con scritto "ISCRIVIMI"
per ricevere ricette e novità!*

S.P.A. SOCIETÀ DI MACINAZIONE
T +39 0434 362421
WELCOME@MOLINOPORDENONE.IT

