

COLOMBA CON LIEVITO MADRE

IMPASTO SERALE 10/12 ORE

<i>Farina "Brioche" cod.802</i>	gr 4.000	
Zucchero semolato	gr 1.000	] scioppo
Acqua	gr 2.000	
Malto in polvere	gr 40	
Lievito madre "pronto"	gr 1.250	
Tuorlo d'uovo	gr 700	
Burro a crema	gr 1.000	
	gr 9.990	

Temperatura finale a 26°C. Temperatura lievitazione 26°C.
Fare triplicare il volume dell'impasto.

IMPASTO MATTINO

Impasto serale	gr 9.990
<i>"Grandi Lievitati" cod.615</i>	gr 1.000
Sale	gr 60
Zucchero semolato	gr 600
Tuorlo d'uovo	gr 700
Miele	gr 250
Burro	gr 800
Acqua	gr 400
Aromi	q.b.
Arancini	gr 3.500
	Gr 17.300

Temperatura finale a 26°C
Riposo 60 minuti
Spezzatura
Formatura
Lievitazione a 30°C con 60% umidità per 5/7 ore



Cottura in funzione del tipo di forno.

GLASSA

Mandorle Intere	gr 900	} <i>macinare/raffinare</i>
Mandorle Armelline	gr 100	
Semola di grano duro	gr 100	
Fecola	gr 100	
Zucchero semolato	gr 3.000	
Albume	gr 1.000	
Olio di arachidi	gr 100	

