



**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

le ricette

COLOMBA CLASSICA

Di Ezio Marinato

1° Impasto

lievito madre	g 1.200
farina PANETTONE cod. 804	g 4.000
burro	g 1.500
zucchero	g 1.200
acqua	g 2.000
tuorli	g 1.200

Procedimento:

Formare uno sciropo con l'acqua e lo zucchero, mettere in macchina ed aggiungere la farina e il lievito madre.

Ad impasto strutturato unire in più riprese i tuorli.

Unire il burro morbido, impastare fino ad ottenere un impasto liscio.

Porre a lievitare per 12-14 ore ad una temperatura di 24/25 °C e, comunque, fino a che il volume sia triplicato.

2° Impasto

farina PANETTONE cod. 804	g 1.000
burro	g 1.500
zucchero	g 1.000
tuorli	g 1.500
malto	g 25
sale	g 50
arancio a cubetti	g 5.000
miele d'acacia	g 200
buccia di arance	n° 4
vaniglia	n° 4 bacche

Procedimento:

Incominciare l'impasto con il lievito serale, la farina, il malto e fare incordare; aggiungere a più riprese lo zucchero con gli aromi, incorporare i tuorli, il sale.

Quando la pasta sarà strutturata aggiungere il miele e poi il burro.

Aspettare che l'impasto sia ben legato quindi aggiungere l'arancia candita a cubetti.

Togliere dalla macchina e far riposare l'impasto in un contenitore per circa 60 minuti.

Spezzare del peso desiderato e dare una leggera preforma, dopo 15 minuti dare la forma finale e mettere nel pirottino e far lievitare a 28 °C per 7/8 ore o comunque finché il "petto" della colomba non sia arrivato al livello dello stampo.

Cuocere per 50/55 minuti a 170 °C per pezzature da 1 kilogrammo.



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





**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

le ricette

Ghiaccia

mandorle intere grezze	g 500
armelline	g 100
zucchero	g 1.500
farina fioretto	g 100
fecola	g 100
albume	g 750

CLASSIC COLOMBA

By Ezio Marinato

1st dough

sourdough	g 1.200
PANETTONE flour cod. 804	g 4.000
butter	g 1.500
sugar	g 1.300
water	g 2.000
egg yolks	g 1.200

Procedure:

Form a syrup with the water and sugar, put in the machine and add the flour and sourdough starter. When the dough is structured, add the egg yolks in several batches. Combine soft butter, knead until dough is smooth. Place to rise for 12-14 hours at a temperature of 24/25°C and, in any case, until the volume has tripled.

2nd dough

PANETTONE flour cod. 804	g 1.000
butter	g 1.500
sugar	g 1.000
egg yolks	g 1.500
malt	g 25
salt	g 50
diced orange	g 5.000
acacia honey	g 200
orange peel	n° 4
vanilla	n° 4 beans



WHATSAPPnews
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





**MOLINO
PORDENONE**
dal 1923

le ricette

Process:

Start the dough with the evening yeast, flour, malt and make it into a dough. Add the sugar with the flavorings several times, incorporate the egg yolks, salt.

When the dough is structured add the honey and then the butter.

Wait until the dough is well bound then add the diced candied orange.

Remove from the machine and let the dough rest in a container for about 60 minutes.

Break into desired weight and give a slight pre-shape, after 15 minutes give the final shape and place in ramekin and let rise at 28 °C for 7/8 hours or at least until the "breast" of the colomba has reached the level of the mold.

Bake for 50/55 minutes at 170 °C for 1 kilogram pieces.

Icing

whole raw almonds	g 500
armellins	g 100
sugar	g 1.500
fine corn flour	g 100
starch	g 100
egg white	g 750



WHATSAPPnews
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

