



Bimby: Colomba pasquale - [Visualizza sul sito](#)  
di Imma

bimby - funzione impasto - dessert - dolci - Pasqua - colomba fatta in casa - pasta pistacchio -



### Ingredienti:

250 gr. farina 00  
300 gr. manitoba  
130 gr. burro  
200 gr. zucchero  
100 gr. scorzette di arancia candite e la scorza di 1 arancia biologica  
25 gr. lievito di birra  
50 gr. latte  
70 gr. acqua tiepida  
3 uova intere  
2 tuorli  
per la glassa : 2 albumi, 40 zucchero a velo, mandorle, zucchero a granella

### esecuzione lievito

miscelare le due farine  
sciogliere nel boccale il lievito con il latte 1 min. 37° vel 3  
aggiungere 100 g. farina mista e impastare 20 sec. vel.6, lasciare lievitare nel boccale per circa 1 ora e 1/2

### esecuzione primo impasto

smontare l'impasto 3 sec. vel.5, versare dal foro del coperchio 70 gr. di acqua tiepida, 150 gr. farina 20 sec. vel.5  
lasciare lievitare 1 ora e 1/2

### esecuzione ultimo impasto

aggiungere dal foro del coperchio le uova, il burro, zucchero 10 sec. vel.5  
con le lame in movimento a vel.5 versare la restante farina 10 sec. vel.5 e 5 nin. spiga  
unire le scorzette candite infarinate, la scorza dell'arancia. mescolare con la spatola aiutandosi anche con le mani.  
lasciare lievitare fino a quando non salta fuori dal boccale il misurino circa 2 ore.  
versare l'impasto in uno stampo da colomba e lasciare lievitare almeno 6 ore o tutta la notte dentro il forno spento.

a forno caldo a 180° per 40 min. circa

glassa : montare a neve gli albumi aggiungere delicatamente con la spatola lo zucchero. spalmare la glassa



sulla colomba disporre le mandorle e la granella. cuocere altri 10 min. (prova stecchino)



molto profumata , soffice morbida e molto apprezzata dai familiari

[Vai alla discussione sul forum](#)