



Colomba pasquale vegana

Preparazione:

Lievitino:

Mescolate il lievito sciolto in 40gr di latte tiepido con 40gr di farina e 1 cucchiaino di zucchero. Far lievitare al caldo per 20 minuti.

Primo Impasto:

Sul lievitino setacciate 100gr di farina e aggiungete 130gr di acqua tiepida. Mescolate amalgamando con cura e lasciate lievitare il panetto protetto ancora per 40 minuti.

Secondo Impasto:

All'impasto ottenuto unite 20gr di zucchero e altri 100gr di farina. Mescolate aggiungendo 20gr di olio. Lavorate bene la pasta, copritela e lasciatela lievitare ancora per 60 minuti.

Terzo Impasto:

Completate l'impasto con lo zucchero e la farina avanzati, la lecitina sciolta, la frutta candita, 100gr di olio e il sale. Aromatizzate con la vanillina. Lavorate a lungo la pasta che dovrà risultare molto morbida. Lasciatela lievitare, sempre al caldo, per 2 ore e mezza.

Impastate nuovamente e trasferite l'impasto nello stampo. Lasciatelo lievitare per circa un'ora o fino al raddoppio del volume all'interno del forno spento ma con la luce accesa. Una volta lievitato, senza toccare nulla, impostare il forno a 150° e cuocere per 50 minuti. Spegner il forno e lasciare la colomba al suo interno per altri 10 minuti. Poi cospargere con la glassa, le mandorle e la granella di zucchero e rimettere in forno caldo ma spento ad asciugare.

Per la glassa:

Fate bollire l'acqua in una pentola dai bordi non troppo alti, unite l'amido e mescolate finché non si addensa. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.

Unite la farina di mandorle, lo zucchero e l'olio e mescolate accuratamente.

Spargete la glassa sulla superficie della colomba, guarnite con mandorle e granella di zucchero a piacere.

Martina in Cucina

[Read More](#)
