



COLOMBINE DI PASTA BRIOCHE CON PANDORA GRAN SVILUPPO

DOLCE LIEVITATO DA PRIMA COLAZIONE PER IL PERIODO PASQUALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO
MARBUR CREMA
LIEVITO
UOVA INTERE
ACQUA

g 1000
g 100
g 50
g 200
g 300-330

PREPARAZIONE

Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata, si consiglia di aggiungere l'acqua in più riprese.
Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti a temperatura ambiente coperta da un telo di plastica.
Suddividere l'impasto in pezzi da 60 e arrotolarli e lasciarli riposare per altri 10 minuti.
Tagliare in due pezzi e dare la classica forma a colomba.
Mettere le colombine in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell'80% circa.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA
ZUCCHERO
ZUCCHERO A VELO

g
Q.B.
Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Lucidare le colombine con l'uovo, cospargerle di zucchero semolato e spolverarle con zucchero a velo.

Cuocere a 180-190°C per 20 minuti circa.