



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	g 1000
MARBUR CREMA	g 100
LIEVITO	g 50
UOVA INTERE	g 200
ACQUA	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	g
ZUCCHERO	Q.B.
ZUCCHERO A VELO	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.