

LE COLOMBIADI DEL CAPPERINO

TABELLA DI MARCIA



★ ore 9:00

Preparare la biga con 120 g di farina, 60 g di acqua e 1,2 g di lievito di birra.

Coprire la ciotola e lasciare lievitare per 12 ore.

Preparare la massa aromatica: scaldare il burro e appena inizia a sfrigolare, aggiungere le zeste grattugiate e i canditi tagliati a cubetti. Mescola e lascia raffreddare.

Prepara l'emulsione: sciogli il burro ed il miele con gli aromi. Fuori dal fuoco, aggiungi il cioccolato bianco grattugiato e mescola con una frusta fino a scioglimento completo. Aggiungi il liquore. Sigilla e metti in frigo. Tira fuori un ora prima di usarla.

Prepara la glassa: mescola gli ingredienti elencati. Riponi in frigo.

★ ore 20:00

Prepara un lievito con 80 g di farina, 80 g di acqua, 10 g di lievito di birra e un cucchiaino di miele di acacia. Fai lievitare un ora. Pesa 175 g di burro e lascialo fuori dal frigo.

★ ore 21:00

Se hai la planetaria, utilizza la foglia. Togli l'emulsione dal frigo.

Versa nella ciotola dell'impastatrice 55g di acqua, la biga, 80 g di zucchero, l'uovo intero e un tuorlo. Aggiungi farina q.b. (dei 300g rimasti) fino ad ottenere una consistenza di crema pasticcera. Aggiungi il lievito. Aggiungi farina q.b. fino a legare. Impasta fino ad incordatura (l'impasto si stacca dalle pareti della ciotola). Inserisci 1 tuorlo 20 g di zucchero, 2 cucchiaini di farina. Fai incordare ancora. Ripeti questa operazione altre 3 volte. Con l'ultimo tuorlo inserisci il sale e termina la farina.

Inserisci il burro morbido poco alla volta. Inserisci l'emulsione a filo. Continua ad impastare. Inserisci il gancio (se hai la planetaria). Ribalta l'impasto (ferma l'impastatrice e capovolgila l'impasto stesso nella ciotola). Inserisci la massa aromatica (i canditi). Otterrai un impasto liscio, elastico e lucido. Fai riposare coperto per 40 minuti. Poi lascia l'impasto in una ciotola in frigo per tutta la

★ ore 09:00

Togli la ciotola dal frigo e lasciala a temperatura ambiente per 2 ore.

★ ore 11:00

Pesa 1 kg di impasto. Fai delle pieghe all'impasto (porta i lembi dell'impasto uno sull'altro) e fai riposare 5 minuti. Procedi con la pirlatura. Fai riposare altri 30 minuti. Spezza l'impasto in modo da ottenere il corpo e le ali. Copri e fai lievitare. Quando il corpo fuoriesce dallo stampo, ricopri con la glassa e distribuisci le mandorle, la granella di zucchero e cospargi di abbondante zucchero a velo. Inforna a 170-175 gradi per circa 35 minuti. Sforna e fai raffreddare per 12 ore (se hai gli spilloni, lascia raffreddare da capovolta).