

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



GOLOMBA CON REGINA



M Colomba con Regina

Preimpasto serale

MIX REGINA

1.000 g

Acqua

500 g

Tuorlo d'uovo

100 g

Burro

200 g

Impasto principale

Preimpasto

1.800 g

Farina di grano tenero di tipo 0

Gran Lievitati 300 g

Acqua

50 g

Zucchero

300 g

Miele

50 g

Tuorlo d'uovo

150 g

Burro

200 g

Burro di cacao

25 g

Frutta candita

700 g

Aromi

q.b.

Procedimento

Impastare per 4 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda, o comunque fino a ottenere un impasto liscio, asciutto e ben incordato, quindi aggiungere il burro; mantenere la temperatura dell'impasto tra 25 e 28 °C e lasciarlo riposare coperto per 12-14 ore, o fino al quadruplicare del volume, a 25-28 °C.



Procedimento

Impastare per 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda, o fino a ottenere un impasto liscio e asciutto, quindi aggiungere nell'ordine zucchero, miele, tuorlo, burro, burro di cacao, aromi e infine frutta e/o uvetta; mantenere la temperatura dell'impasto tra 25 e 28 °C, lasciarlo riposare per circa 45 minuti a 30 °C, poi dividerlo in otto parti, formare dei filoncini e disporli a croce in uno stampo da colomba; far lievitare per 3-5 ore a 28-30 °C con l'85% di umidità, o fino al raddoppio del volume, e cuocere a 180 °C per circa 35 minuti con valvola chiusa, poi a 170 °C per 20 minuti con valvola aperta.



MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

PUNTOGEL S.R.L.

Via Rossini | 6A, Bergamo

+39 035 260360

info@minetti1980.com

minetti1980.com

