

COLOMBA PASQUALE mit Hefe

ZUTATEN für 1 Colomba

60 g Mehl Type 700 (entspricht in D W550, alternativ W480)

40 ml handwarmes Wasser

28 g frische Hefe



560 g Mehl (siehe oben)

110 g Kristallzucker, ½ TL Salz

Abrieb 1 Biozitrone oder Orange

100 ml zimmerwarme Milch

2 Eier + 1 Eidotter

100 g weiche Butter in Stücke geschnitten



100 g Orangeat + 1 EL Orangenlikör oder -blütenwasser

100 g weiche Butter in Stücke geschnitten



1 Eiweiß

85 g Kristallzucker

30 g gemahlene Mandeln



Hagelzucker, ganze Mandeln; Columbaform (für ca. 750g)

ZUBEREITUNG

1. Tag:

1. Die Hefe im Wasser auflösen und zusammen mit dem Mehl zu einem Vorteig vermischen. Zugedeckt ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

2. Das restliche Mehl mit Zucker, Salz, Zitronenabrieb, dem Gemisch aus Eiern, Eidotter und Milch vermengen. Hefe-Vorteig und die gewürfelte weiche Butter mit dem Mixer unterrühren. Zunächst 2–3 Minuten langsam verrühren, dann auf höchster Stufe etwa 5 Minuten kräftig schlagen.

3. Den Teig mit einem feuchten Küchentuch abdecken und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

4. Orangeat mit Likör vermischen und über Nacht quellen lassen.

2. Tag:

5. Den Hefeteig morgens aus dem Kühlschrank nehmen und 2 h bei Zimmertemperatur zugedeckt gehen lassen.

6. Dann das Orangeat und nach und nach mit dem Knethaken des Mixers die Butter unterrühren. Wieder einige Minuten kräftig schlagen.

7. Zugedeckt den Teig nochmals 2–3 Stunden gehen lassen.

8. Colomba-Form vorbereiten.

Den Teig in zwei Teile teilen und längliche Teigstücke formen. Diese kreuzweise übereinander in die Form legen. Den Teig in alle Ecken gleichmäßig verteilen und flach drücken, sonst geht die Colomba ungleichmäßig auf.

9. Nun das Eiweiß mit dem Zucker und den geriebenen Mandeln kurz verrühren und auf den Teig aufstreichen. Mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen.

10. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Colomba auf mittlerer Schiene ca. 7 Minuten backen. Temperatur auf 170 °C reduzieren und weitere 35–40 Min. backen.

11. Aus dem Rohr nehmen und hängend auskühlen lassen.

