



*"Facciamo insieme il pane,
fatto una volta si riesce a far tutto..."*

#Paneinsieme

Biella, 31 Marzo - 1 e 2 Aprile

Workshop del gruppo **#Paneinsieme** presso Agriturismo Il Faggio.

Le ricette realizzate in questo workshop giorni saranno disponibili sul sito www.paneinsieme.it e pubblicate sulla pagina Facebook **#Paneinsieme** gestita a immagine e somiglianza di **(A) Giancarlo Ignazio Toso**: semplicità e condivisione rendono tutto facile e divertente.

Programma:

31 Marzo

Venerdi' mattina

- h.8.00: Preparazione prefimento per treccia argentina

Venerdi' pomeriggio

Impasti:

- h.13.30: Pizza => (tipo manola) a uso pizza e sfincione
- h.15.00: Focaccia => Prefermento Pizzaroma
- h.15.30: Pane => idratazione elevata (80%?) con gestione degli impasti manuale **
- h.17.00: Rinfresco li.co.li per colomba

Venerdi' sera

- h.20/21: Colomba 1° impasto
- h.20/21: Treccia argentina per forme artistiche

1 Aprile

Sabato mattina

- h 8.00: Estrarre dal frigo focaccia, pizza e treccia argentina
- h 9.00: Cottura patate

Impasti:

- h.9.00: Colomba 2° impasto (se l'impasto è triplicato)
- h.10.00: Katmar (brioche salate con ldb fresco)
- h.10.00: Katmar (brioche dolci con ldb fresco)
- h.11.00: Pane => farine complesse (segale, verna, siciliane) con gestione degli impasti manuale
- h.12.00: Gnocchi di patate per il pranzo e cottura
- h.12.00: Cottura focaccia e pizza per il pranzo

Sabato pomeriggio

- h.14.30: Formatura artistica del pane con impasto treccia argentina
- h.15.30: Pasta fillo

Cotture:

- Cottura Katmar salati ricotta e speck (usiamo per merenda)
- Cottura Katmar dolci cioccolato fondente e marmellata (usiamo per merenda)
- Fagottini di pasta fillo con ricotta, mele e cannella (usiamo per merenda)

Sabato sera:

Cottura forme artistiche

2 Aprile

Domenica mattina:

- Cottura colomba
- Cottura pani

Premessa al ricettario che segue:

Tutte le ricette sono state prese da Internet e sono state strascritte il piu' possibile fedelmente modificando dove necessario per adeguarle al contesto del raduno.

Le tempistiche e gli orari sono indicazioni di massima per determinare una tabella di marcia ordinata, ma sarà sempre assolutamente prioritario tenere conto delle lievitazioni e dei tempi di sviluppo degli impasti.

In mezzo ci saranno 2 o forse 3 impasti a sorpresa, condotti da (A) Giancarlo Ignazio Toso e con la partecipazione di Oscar Piattelli Pagani.

Buon lavoro e soprattutto... buon divertimento!

**Facciamo insieme il pane, fatto una volta,
si riesce a far tutto**

Pizza Manola

Fonte: Manola Baldieri

INGREDIENTI

- 1kg di farina 0
- 100gr di semola
- 700ml di acqua
- 2 cucchiaini di malto
- 3 cucchiaini di sale (28/30g)
- 180 licoli
- 1 gr ldb

PROCEDIMENTO

Impasto poi lascio a riposo 30min coperta con pellicola.

Poi faccio le pieghe, riposo coperta a campana per un 'ora poi di nuovo pieghe, riposo di un 'ora, pieghe metto in ciotola coperta con pellicola per 2 ore.

Poi metto in frigo per 18/20 ore.

Tiro fuori lascio ambientare 1 ora e mezzo poi sgonfio l'impasto e lo divido e lo arrotondo con metodo della pirlatura (in rete ci sono parecchi video) e lascio lievitare 4 ore poi stendo le palline (con le mani) condisco e inforno.

Per chi la fa teglia dopo le 4 ore di riposo la stendete in teglia senza sgonfiare troppo e fate riposare 2 ore prima di infornare.

Tempi

Impasto	ven h. 12.30	20 min
Riposo	h. 13	30 min
Pieghe	h. 14	60 min
Pieghe	h. 14.30	60 min
Pieghe	h. 15.00	120 min
Frigo	sab h. 17	18/20 h
T.A.	h. 8.00	90 min
Lievitazione	h. 10.00	2 h
Stesura e riposo	h. 12.30	2h
Condimento		10 min
Cottura		30 min

Focaccia

Fonte: Alessandro Scuderi – Pizzaroma

INGREDIENTI

Prefermento:

- 800 gr di farina 00
- 100 gr di integrale
- 100 gr di segale
- 12.5 gr ldb
- 1100 acqua calda 40°

Impasto

- 1 k di farina 00
- 60 gr di sale
- 100 gr di miele
- 200 gr olio
- 100 gr di acqua

Salamoia

- 35 gr di olio evo
- 35 gr di acqua
- 15 gr di sale

PROCEDIMENTO

Prefermento:

Miscelare le 3 farine, sciogliere il lievito, mettere l'acqua e mescolare tutto. Mettere a riposare per 4 ore a una temperatura alta di circa 26°

Recuperare il prefemto e impastarlo il miele, far partire l'impastatrice per 2 minuti a velocità max. Aggiungere la farina poco alla volta. Aggiungere il sale e i 100 ml di acqua tutti in una volta verso il bordo.

Quando è tutta assorbita, aggiungere l'olio in due tempi. Meta' subito e meta' alla fine

Chiudere l'impasto quando è amalgamato tutto l'olio e possibilmente a una temperatura abbastanza alta.

Rovesciare sul banco.

Fare pieghe di rinforzo a 3 e chiudere strettissimo. Pirlare

Dopo chiuso, spennellare un contenitore con olio, mettere a riposare in frigo 12 ore coperto con pellicola

Rovesciare sul banco l'impasto, ungere una teglia e stagliare 1300 di impasto per una teglia 35*50. Posarlo sulla teglia ungendolo da entrambe le parti. Lasciare riposare a 26° per 1 ora.

Preparare la salamoia: 35 gr di acqua 35 gr di olio evo e 15 gr di sale.

Mixare con frullatore e mettere subito in frigo.

Schiacciare l'impasto allargandolo su tutti i bordi della teglia. Se fa fatica lasciare riposare e riprovarci. Una volta stesa lasciare lievitare a 26° ancora mezz'ora.

Riprendere la teglia, coprire con la salamoia e spargerla bene con le dita. Fare i classici buchi e lasciare nuovamente lievitare 30 minuti a 26°

Inofornare a 230° per 15 minuti

Dopo cotta cospargere ancora di olio e servire

Tempi

Prefermento	ven h 15	20 min
Riposo	h 15,30	4 h
Impasto	h 19,30	20 min
Pieghe	h 19,30	5 min
Riposo in frigo	H 19,30	12 h
T.A. e staglio	sab h 8	10 min
Salamoia	h 9	1 h
Stesura e riposo	h 10	30 min
Condimento e buchi	H 10,30	30 min
Cottura	h 11	15 min

Treccia Argentina

Fonte: PanDiPane - <http://pandipane.blogspot.it/2014/06/treccia-argentina-allolio-doliva.html>

(*ricetta copiata e riadattata alla realizzazione per il raduno)

Poolish (idratato 100%):	Ingredienti:	Emulsione
• 10 gr di Pasta Madre (solida o liquida poco importa) • 100 gr di acqua • 100 gr di Farina tipo 0 (bio) o una farina forte.	• 200 gr di Poolish • 150-170 gr di acqua, • 5-8 gr di malto • 400 gr di Farina tipo 0 (bio), • 10-12 gr di sale, • 15 gr di olio EVO	• 20 gr di acqua, • 3 gr di sale (mezzo cucchiaino) • 20 gr di olio EVO.

Procedimento:

Impastare, a mano o con l'impastatrice, sciogliendo prima il Poolish e il malto (zucchero o miele) con l'acqua ed aggiungendo successivamente la farina ed il sale, l'impasto deve essere sodo e non molle.

Quando saranno quasi incordati inserire l'olio.

Portare ad incordatura ottenendo un impasto liscio ed omogeneo.

Mettere in una ciotola unta a lievitare, in luogo caldo 26-27°C, coprendo il contenitore.

Attendere il raddoppio del volume dell'impasto.

Rovesciare sul piano infarinato, sgonfiare delicatamente e ripiegare l'impasto.

Attendere 10-20 minuti e stenderlo con un mattarello o con le mani, sempre con delicatezza.

Per il raduno: forme artistiche a piacere.

Spennellare con olio la superficie e coprire con pellicola.

Riporre in luogo caldo per la lievitazione finale.

Cottura:

Scaldare il forno a 160°C, cottura statica, infornare la teglia tenendola al livello più basso del forno.

Poco dopo infornato aumentare la temperatura a 175-180°C.

Cuocere in totale per 35-40 minuti, fino a doratura della superficie.

Sfornare, appoggiare su una gratella e, ancora caldo, spennellare bene su tutta la superficie l'emulsione con l'olio d'oliva (realizzata come spiegato sopra).

Lasciare sulla gratella fino a completo raffreddamento.

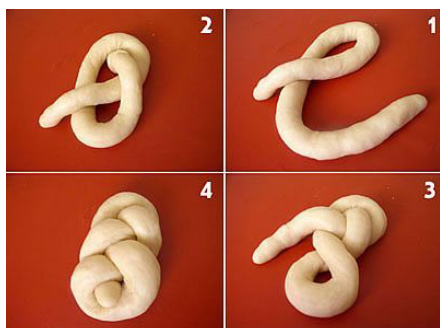
Emulsione

Sbattere bene con una forchetta acqua olio e sale e spennellarlo sulla treccia subito dopo la cottura.

Tempi

Poolish	ven mattina (volontario)	20 min
Impasto	h. 20	30 min
Riposo in frigo	sab h. 8	12 h
T.A. e raddoppio	h. 13/14 (variabile)	4/5 h
Formatura	h. 14.30	60 min
Lievitazione finale	h. 17.30	2/3 h
Cottura	h. 18.30/19	30 min

Esempi di forme artistiche



Gnocchi di Patate: (6 porzioni)

Fonte e suggerimenti di Luigina Fantino

INGREDIENTI

- 1Kg di patate
- 300 gr di farina 0
- 1 uovo

PROCEDIMENTO

Cuocere le patate con la buccia e un cucchiaio di sale x 20/25 minuti dal momento che iniziano a bollire e a seconda delle patate usate.(io uso le rosse e le faccio bollire 25 minuti)

Passarle nello schiacciapatate e farle raffreddare allargando sul piano da lavoro il composto. Quando sono fredde aggiungere farina e l'uovo. Impastare bene tutto.

Fare dei rotolini tagliarli con il tarocco o un coltello affilato strisciarli su una forchetta e posare su un vassoio infarinato

Cuocerli in abbondante acqua leggermente salata (pochi per volta) .

Appena affiorano scolarli delicatamente e condirli a piacere.

Suggerimenti:

- 1) Se mettete a bagno nella pentola le patate la sera prima, al mattino dovete solo accendere per farle bollire
- 2) Gli gnocchi, se stanno al freddo, resistono anche una notte... altrimenti si fanno e si cuociono per pranzo.
- 3) E' necessario acquistare patate rosse o a pasta gialla.. gli gnocchi vengono meglio.
- 4) Per impastare le patate devono essere passate e fredde.

Tempi

Preparazione patate	ven sera	ammollo sera prima
Cottura	sab h. 9-9.30	25 min
Schiacciapatate	h. 9.30-10	30 min
Raffreddamento	h. 1	60 min
Formatura	h. 11.30	60 min
Cottura	h. 13	10 min

Pasta Fillo:

Fonte: <http://www.lacuochinasopraffina.com/come-fare/pasta-fillo-la-ricetta-per-prepararla-a-casa/715>

Prove di realizzazione: Valentina Mascetti

INGREDIENTI

- 200 gr farina manitoba
- 2 cucchiaini di olio evo
- 105 ml di acqua calda (o piu' se serve)
- 1 cucchiaino di sale fino

PROCEDIMENTO

1. Impastare con il robot da cucina o a mano tutti gli ingredienti in modo tale che il **risultato finale sia abbastanza elastico** e dunque modellabile (7 minuti circa ma se fate a mano ve ne serviranno almeno una ventina, sappiatelo).
2. Dividere l'impasto in una serie di palle di peso pari a circa 150 grammi l'una, bagnarle in superficie e lasciarle riposare coperte da uno straccio di cotone per 40 minuti; una volta pronte stenderle finemente con la macchina per la pasta (si può fare anche con il mattarello) e sistamarle su un piano leggermente infarinato quindi spennellarle con olio una per una e sovrapporne quattro a strati.
3. Utilizzare la pasta fillo che serve e congelare l'altr riponendola in carta alluminio leggermente spennellata di olio extravergine d'oliva; quando serve, basta tirarla fuori almeno 3 ore prima per farla scongelare del tutto e via.

Tempo di preparazione: 7 minuti + 40 minuti circa + 50 minuti per stesura

Postillina: alcuni utilizzano il burro al posto dell'olio ma la Cuochina non ha mai provato e teme che sia comunque troppo pesante per cui continuerà ad utilizzare l'olio che quelli fighi chiamano evo, specie se è di buona/ottima qualità.

Consiglio: stendere la pasta fillo sottilissima è impresa ardua e difficile per cui per facilitarvi l'impresa sappiate che più lasciate riposare la pasta e più questa sarà più facile da lavorare

Consiglio 2: per evitare che al tatto la fillo si buchi tutta quanta ungete leggermente le mani e lavorare soprattutto con i polpastrelli di pollice e indice per sistemare la pasta nella maniera che preferite. Sappiate che le **prime volte la pasta si bucherà sotto i vostri occhi e voi vi sentirete delle emerite incapaci** ma siccome poi la utilizzerete arrotolata o accartocciata i buchi, come per magia :D, scompariranno.

Raccomandazione: il segreto della pasta fillo è l'acqua calda. Non usate acqua tiepida ma acqua calda perchè aiuta l'impasto a restare elastico anche se compatto

Katmer

Fonte: un condominio in cucina

Prove di realizzazione: Valentina Mascetti

INGREDIENTI

- 500 gr farina 0
- 250 gr di latte intero
- 10 gr di olio di riso (o olio dal gusto delicato)
- 1 albume
- 8 gr di ldb fresco
- 10 gr sale
- 10 gr zucchero
- 80 gr di burro per spennellare i dischi di pasta

Per l'impasto dolce: portare il sale a 8 gr e lo zucchero a 75 gr

Per il ripieno salato: 100 gr di formaggio fresco per il salato

Per il ripieno dolce: barretta di cioccolato, marmellata, crema di nocciole

PROCEDIMENTO N.1

si può procedere in due modi, questo il più veloce ma il più difficoltoso.

Impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una massa liscia ed omogenea. Gli ingredienti si possono inserire tutti insieme, il sale a metà lavorazione.

Far lievitare fino a raddoppio. Dividere in 8 panetti, lasciarli riposare ancora 15 minuti, coperti da cellophane.

Schiacciare col mattarello ogni panetto in un piccolo cerchio, 25 cm circa.

Ungere ognuno col burro fuso e impilare. Capovolgere la torretta e iniziare a stendere fino a 30 cm circa, girare nuovamente i cerchi impilati e stendere fino alla misura finale (da 40 a 50 cm, a seconda di come ci si riesce).

Attenzione gli strati devono rimanere sempre visibili altrimenti l'effetto sfogliatura non si avrà.

NON USARE FARINA DURANTE LA STESURA.

Dividere in 16 triangoli, mettere un po' di formaggio fresco di tipo spalmabile nel lato corto del triangolo e chiudere come da sequenza fotografica.

Posizionare in una teglia foderata di carta forno, coprire con pellicola e lasciar lievitare fino a raddoppio. Ci vorranno circa due ore. Se si sceglie la lievitazione naturale i tempi ovviamente si allungheranno.

A lievitazione raggiunta pennellare con tuorlo e latte in parti uguali oppure solo albume.

Infornare a 200° modalità statica per 15/18 minuti circa.

Come gustarli

Da soli, li adoro! Farciti con salumi, verdure, formaggi e tutto ciò che vi detta la fantasia e i vostri gusti.

Quelli dolci potete farcirli anche dopo cottura se preferite.

PROCEDIMENTO N.2

Impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una massa liscia ed omogenea. Gli ingredienti si possono inserire tutti insieme, il sale a metà lavorazione.

Far lievitare fino a raddoppio. Dividere in 8 panetti, lasciarli riposare 15 minuti coperti da cellophane.

Schiacciare col mattarello il primo panetto in un cerchio di 25 cm circa.

Spalmare il burro sul primo disco. Mentre si stende il secondo disco mettere in frigo il primo imburrato e coperto.

Continuare via via a stendere, imburrare e impilare i dischi (conservando sempre la torretta in frigo), **non imburrare l'ultimo.**

Lasciare la torretta coperta, in frigo per un'oretta.

Stendere ulteriormente la torre da 40 a 50 cm, a seconda di come ci si riesce (si fa fatica, ve lo dico!).

Ora proseguire come per il procedimento precedente.

COLOMBA DI MORANDIN:(Dose per uno stampo da 1 kg)

Fonte: fable du sucre: <http://blog.giallozafferano.it/fablesucre/colomba-di-morandin/>

Primo impasto:

- 85 gr di zucchero semolato
- 45 gr di acqua
- 110 gr di tuorlo
- 90 gr di lievito madre
- 180 gr di farina 00 350W – P/L 0,55
- 25 gr di acqua
- 110 di burro

Secondo impasto:

- Tutto il primo impasto
- 65 gr di farina 00 350W – P/L 0,55
- 35 gr di tuorli
- 35 gr di zucchero
- 45 gr di burro
- 5 gr di sale
- 1 bacca di vaniglia
- 270 di arancia candida a cubetti

Glassa:

- 55 gr di zucchero
- 55 gr di amido di mais o fecola
- 85 gr di farina di nocciole tostate
- 55 gr di albume d'uovo
- 1 gr di sale
- 1/2 bacca di vaniglia

Per la finitura:

- Glassa
- Granella di zucchero grossa
- Zucchero a velo
- Mandorle grezze

Preparazione della ghiaccia:

Preparatela il giorno precedente, quindi il giorno del primo impasto, affinché gli ingredienti si amalgamino per bene. Riunite le polveri e amalgamate l'albume poco alla volta e verificatene la consistenza, non deve essere troppo liquida né troppo dura, quindi regolatevi con la quantità di albume, potrebbe non servire metterlo tutto, oppure aggiungerne ancora un goccio. Qui sotto nella griglia ho cercato di farvi capire la consistenza con delle foto. Copritela con pellicola e lasciatela a temperatura ambiente fino al momento dell'utilizzo.

Note:

La pasta madre va rinforzata in vista di un grande lievito, avrà bisogno di essere al massimo della sua forza e in salute. La colomba è una ricetta impegnativa ed è bene arrivarci preparati. Quindi è opportuno rinfrescarla spesso nei giorni precedenti, e il giorno in cui faremo il primo impasto, fare tre rinfreschi consecutivi e magari un bagnetto ad inizio giornata. Fatela sempre crescere al caldo, cioè 28°C coperta da pellicola, e controllate che raddoppi in 3 ore. Al termine di questa procedura, avremo il lievito pronto ed in forza per essere usato nella ricetta. (vedi tabella orari su sito)

Se la vostra pasta madre è un li.co.li (pasta madre in coltura liquida) basterà semplicemente fare la conversione classica. Queste le proporzioni da usare per questa ricetta:

60 di li.co.li + 30 gr di farina da aggiungere al primo impasto.

Per il Li.co.li i rinfreschi preparatori saranno con proporzione 2:1, ossia: 2 parti di lievito 1 di farina e 1 di acqua.

Esempio: 50 gr di li.co.li + 25 gr di farina + 25 gr acqua.

PROCEDIMENTO:

Riunire nella ciotola della planetaria lo zucchero, l'acqua e $\frac{3}{4}$ delle uova circa e con la frusta (anche a mano) sbatteteli bene, senza montare i tuorli. Montate successivamente il gancio a uncino e fate partire la macchina, quindi aggiungete lievito naturale spezzettato e la farina setacciata, risulterà piuttosto duro e appiccicoso. Prima di aggiungere qualsiasi altro ingrediente è estremamente importante lasciare legare la farina per formare la maglia glutinica, dopodiché aggiungere la restante acqua e i tuorli, in tre volte facendo sempre assorbire bene la prima dose prima di procedere con la successiva.

Quando tutti i liquidi saranno stati assorbiti dell'impasto aggiungete in più riprese il burro a pomata (andrà lasciato a temperatura ambiente per un paio d'ore prima dell'utilizzo, oppure ammorbidito pochi secondi a microonde).

Lavorate la massa fino a portarla ad incordatura, ora risulterà liscia e molto più morbida.

Fate attenzione a non lavorare troppo l'impasto, misurate la temperatura con il termometro e se vi accorgete di avvicinarvi ai 26° fermatevi, riponete l'impasto il freezer per 10 minuti prima di procedere, questo discorso vale anche nel secondo impasto.

Impastate fino ad ottenere un composto liscio, setoso, omogeneo ed elastico. Questa operazione dovrà durare circa 30 minuti.

Ribaltate l'impasto sul piano di lavoro, ricordatevi di staccarne un pezzetto che vi servirà come "spia di lievitazione" e pirlatelo con l'aiuto di un tarocco. Riponete il primo impasto in una ciotola ampia dovrà contenere il triplo del volume e il pezzetto di impasto che useremo come "spia di lievitazione" lo andremo ad inserire in un contenitore graduato per valutarne la crescita. Se non avete il contenitore graduato, usate un bicchiere con le pareti dritte e segnate il punto di partenza per capire esattamente quando avrà raggiunto il triplo (1+2), con un pennarello oppure un elastico. Coprirete entrambi i contenitori con pellicola, e riponeteli a lievitare cercando di avere una temperatura costante di circa 27°C. Se riusciamo ad avere una lievitazione stabile senza sbalzi di temperatura, il nostro impasto sarà pronto in circa 12/14 ore. Qualora, trascorso il tempo l'impasto non risultasse pronto, attendere il completo sviluppo, in quanto anticipare i tempi significherebbe ottenere un prodotto finito con un alveolatura più chiusa allungandone anche i tempi delle lievitazioni successive.

Il mattino seguente possiamo procedere al secondo impasto della colomba di Morandin. Dopo che il primo impasto avrà triplicato il suo volume possiamo procedere. Vi consiglio mentre pesate tutti gli ingredienti di sgonfiare l'impasto lievitato (aggiungete anche la spia di lievitazione, mi raccomando) e di riporlo in frigorifero per 30 minuti, in modo tale da abbassare la temperatura poiché partiamo da una temperatura della massa pari a 27°.

Potete decidere di avvantaggiarvi raffreddando anche la ciotola e il gancio della planetaria. Inserite nella ciotola della planetaria il primo impasto con la farina, fate partire la macchina a bassa velocità, lasciate legare molto bene l'impasto fin quando la farina non sarà assorbita completamente e abbia formato la maglia glutinica, in questo momento dovete prendere la corda. Aggiungere poi in tre volte i tuorli, lasciando assorbire all'impasto la prima dose prima di procedere aggiungendo la seconda fino a esaurimento. Quando inserite i liquidi, l'impasto inevitabilmente si "siede", abbiate la pazienza di lasciar assorbire gli ingredienti per poi riportarlo in corda. Ora aggiungete lo zucchero sempre gradatamente e sempre mantenendo l'incordatura, riportando dopo ogni inserimento l'impasto ad un aspetto liscio e omogeneo. Il burro a pomata in più riprese, il sale, i semi della bacca di vaniglia e infine i cubetti di arancio candito. Continuate ad impastare fino a che la frutta non si sia ben distribuita nel composto. Togliete l'impasto dalla macchina, riporlo in un contenitore e lasciarlo riposare 1 ora coperto da pellicola a temperatura ambiente. Dopo questo periodo, ribaltare la massa sul piano e lasciarla puntare all'aria per circa 30 minuti.

Dopo di che, pesare la quantità necessaria a seconda dei pirottini a disposizione. Nelle colombe glassate si usa mettere sempre un 10

per uno stampo da un kilo metteremo nel pirottino 900 gr di impasto. Ma la ricetta è per 1100 gr totali, perché strada facendo si perde sempre qualcosa, e se non si abbonda si rischia di ritrovarci con peso insufficiente. Dopo aver pezzato, formare il panetto con il metodo della pirlatura, e lasciar puntare per altri 15 minuti. Poi procedere ad una nuova pirlatura, dividere con un tarocco a metà l'impasto, e facendo rotolare sul piano le due parti ottenute cerchiamo di allungarle e di chiudere il taglio fatto con il tarocco nel dividerle. Avremo così due "salami" che lasceremo riposare ancora qualche minuto, poi uno lo sistemeremo nello stampo (già posizionato su di una teglia) a forma di U a formare le ali, e l'altro messo a incrocio sul primo a formare la testa, il corpo e la coda. Riporre a lievitare, sempre coperto da pellicola, ad una temperatura di circa 30°C fino a quando l'impasto non avrà riempito tutti gli spazi, e sarà risalito almeno fino alla metà del bordo del pirottino. Ci vorranno circa 4/5 ore. Quando è il momento, riscaldare il forno a 160°C statico, e lasciare all'aria la nostra colomba scoprendola per fargli formare una sottile pellicina in superficie. Poi con l'aiuto di un sac a poche o di una spatola, creare uno strato omogeneo di glassa sulla superficie, poi cospargere con le mandorle grezze, zucchero in granella, e spolverare di zucchero a velo. Infornare nel forno caldo tenendo conto dello sviluppo che la colomba avrà in cottura, quindi nel ripiano in basso. Il nostro dolce è cotto quando raggiunge al cuore, cioè nel suo centro, la temperatura di 94°C.

Ci vorranno circa 50/55 minuti per una colomba da chilo, e sarà necessario un termometro a sonda per misurare esattamente e senza possibilità di sbagliarsi la temperatura. Quando è cotta, sfornare, e infilarla alla base con gli appositi ferri (o in mancanza un paio di ferri da lana) per poterla poi capovolgere e lasciarla così in questa posizione per almeno due ore. Trascorso questo periodo, è possibile girare la colomba e rimuovere i ferri, ma prima di confezionarla è necessario ancora aspettare almeno 10 ore di raffreddamento.

Tempi

Primo impasto	ven sera	45 min
Riposo	sab al triplico (h. 9)	12/14 h.
Frigo	h. 9.30-10	30 min
Secondo impasto	h. 11	60 min
Riposo	h. 12.00	60 min
Riposo all'aria	h. 12.30	30 min
Staglio	h. 13	10 min
Lievitazione	h. 17	4 / 5 h
Cottura	h. 18	50 min