

# Colomba nach italienischer Art mit LIEVITO MADRE DOLCE



Rezept für ca. 50 Formen à 0,750 kg

## Vorteig:

Weizenmehl (Panettonemehl)	8,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,500 kg
Eigelb	1,000 kg
Salz	0,100 kg
Hefe	0,010 kg
Wasser	5,000 l

<u>Butter, weich</u>	<u>2,000 kg</u>
Gesamtgewicht	18,610 kg

1. Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter

2. Knetzeit: 4 – 6 Minuten langsam

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: 12 – 14 Stunden bei 26 – 27 °C

Es wird empfohlen zur Kontrolle 0,300 kg Vorteig in ein Gefäß à 1 l zu geben. Wenn der Teig die Höhe erreicht hat, die 1 l entspricht, mit dem Hauptteig fortfahren.



Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten, außer der Butter, zu einem gut ausgekneteten Teig verkneten. Anschließend die Butter im langsamen Knetgang unterkneten.

**Hauptteig:**

Vorteig	18,610 kg
Weizenmehl (Panettonemehl)	3,000 kg
Wasser	0,500 l
Honig	0,500 kg
Zucker	3,000 kg
Eigelb	2,000 kg
Butter, weich	3,000 kg
<u>Orangeat</u>	<u>7,000 kg</u>
Gesamtgewicht	37,610 kg

1. Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter

2. Knetzeit: 20 – 25 Minuten langsam

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: ca. 45 Minuten bei 28 °C

Teigeinlage: 0,650 kg

Zwischengare: 5 – 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Vorteig, Weizenmehl und Wasser zu einem gut ausgekneteten Teig verkneten. Anschließend schrittweise die anderen Zutaten im langsamen Knetgang unterkneten. Zum Schluss das Orangeat/Zitronat unter den Teig kneten.

Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen, nur mit etwas Fett rund wirken und zur Gare stellen. Danach die Teigstücke in zwei Hälften teilen, diese etwas auslängen und über Kreuz in die Colombaform legen. Nach der Gare die Mandelglasur aufdressieren, mit ganzen Mandeln und Hagelzucker bestreuen. Anschließend noch mit Puderzucker absieben und backen.

Stückgare: 4 – 5 Stunden bei 30 °C bis sich das Volumen verdoppelt hat. Es wird empfohlen zur Kontrolle 0,050 kg Teig in ein Gefäß à 100 ml zu geben.

**Mandelglasur:**

Mandeln, gemahlen	2,000 kg
Puderzucker	2,000 kg
Eiweiß	2,000 kg
<u>Weizenstärke</u>	<u>0,600 kg</u>
Gesamtgewicht	6,600 kg

Rührzeit: Alle Zutaten zusammen glatt rühren.

Einwaage: 0,120 kg



**Topping:**

Mandeln, ganz	0,025 kg
Hagelzucker	0,060 kg
Puderzucker	0,005 kg

Backtemperatur: 175 °C, fallend auf 160 °C (Stikkenofen)  
Für die letzten 15 Minuten den Zug öffnen.

Backzeit: 45 – 50 Minuten (Kerntemperatur: mindestens 94 °C)

Verarbeitungshinweise: Nach dem Backen die Colomba aufspießen und kopfüber für 6 – 8 Stunden abkühlen lassen. Nach dem Auskühlen die Colomba luftdicht verpacken.