

Colomba de Pasqua

Zutaten

Für den Vorteig

60 g	Mehl (Type 405)
40 ml	Wasser
28 g	Hefe

Für den Teig

560 g	Mehl (Type 405)
100 ml	Milch
2	Eier (Größe M)
1	Eigelb (Größe M)
200 g	Butter (in Stücke geschnitten)
100 g	Zitronat
100 g	Orangeat
110 g	Zucker
½ TL	Salz
	Zitronenabrieb

Für die Glasur

85 g	Zucker
30 g	gemahlene Mandeln
1	Eiweiß
	Hagelzucker
	Ganze Mandeln

Außerdem

Typische Backform

Zubereitung

1. Die Hefe im handwarmen Wasser auflösen und mit dem Mehl zu einem Vorteig verkneten. Den Vorteig in einer abgedeckten Schüssel bei Zimmertemperatur ca. 3 Stunden gehen lassen.
2. Das restliche Mehl mit Salz, den Eiern und dem Eigelb, 100 g Butter, Zitronat und Orangeat sowie der abgeriebenen Zitronenschale und der handwarmen Milch mit Hilfe einer Küchenmaschine mit den Knethaken verkneten. Den Vorteig in Stücke teilen, ebenfalls

hinzufügen und alles gründlich verkneten. Es sollte ein glatter Teig entstehen, der nicht an den Rändern der Schüssel kleb

3. Den Teig nun in eine gefettete Schüssel geben, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und über Nacht im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort gehen lassen. Am nächsten Morgen sollte der Teig abgedeckt ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen.
4. Dann wird der Teig zusammen mit den verbleibenden 100 g Butter verknetet (Küchenmaschine).
5. Anschließend lässt man den Teig wieder in einer abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort für ca. 2 – 3 Stunden gehen, bis er in etwa das doppelte Volumen erreicht hat.
6. Jetzt wird der Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte in zwei Teile geteilt. Ein Teigstück sollte in etwa doppelt so groß sein wie das andere. Aus dem großen Teigstück formt man den Körper der Taube und legt ihn in die Form. Das andere Teigstück teilen und als Flügel in die Form legen. Es ist wichtig, dass der Teig insgesamt gleichmäßig auf die Form und bis in die Ecken verteilt ist, sonst geht er beim Backen ungleichmäßig auf und wird unförmig.
7. Den Backofen auf ca. 190°C Umluft vorheizen.
8. Für die Glasur den Zucker mit den gemahlenen Mandeln und dem Eiweiß gründlich verrühren. Sollte die Glasur zu fest sein, 1 Teelöffel Orangenblütenwasser hinzufügen. Die Glasur wird nun mit einem Pinsel gleichmäßig auf die Oberfläche der Taube gestrichen.
9. Zum Schluss wird die Taube mit Hagelzucker bestreut und mit ganzen Mandeln belegt.
10. Die Form ins untere Drittel des Backofens stellen und für ca. 10 Minuten backen, dann die Temperatur des Ofens auf ca. 160°C reduzieren und für weitere 35 – 40 Minuten backen. Mit einem Stäbchen testen, ob die Taube durchgebacken ist. Nach Ende der Backzeit noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen, anschließend aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.