

Uit de keuken van Levine: Colomba Pasquale

6-8 minuten



Dit jaar eten wij met Pasen geen 'gewoon' Paasbrood, maar een Italiaanse versie: Colomba Pasquale (Easter dove bread - Paasduif). Vorig jaar heb ik dit brood ook al gebakken en het is zo lekker dat ik mezelf nu afvraag waarom ik het niet vaker heb gemaakt.

Het brood is op zich niet moeilijk om te maken, maar het duurt zo'n 18 - 24 uur (afhankelijk van de rijstijden) voordat het klaar is. Het is een 'rijk' deeg, waarin 10 eidooiers, veel boter en suiker worden verwerkt en de vulling bestaat uit geconfijte sinaasappelschil. Tip: als dat niet verkrijgbaar is kan ook ander geconfijt fruit

gebruikt worden. Het wordt traditioneel gebakken in een papieren vorm die de vorm van een duif moet voorstellen, maar ja, die kunnen we in Nederland niet krijgen. In plaats van die papieren vorm kan je een broodblik of ronde bakvorm gebruiken. De topping bestaat uit geklopt eiwit met suiker en gemalen amandelen. Mijn ervaring van vorig jaar is dat deze topping aan het bakblik gaat kleven tijdens het bakken en daardoor komt het brood moeilijk uit de vorm. Dit jaar heb ik de vormen dus eerst bekleed met bakpapier en nu konden ze makkelijk uit de vorm gelost worden.

Het brood blijft zo'n 2 dagen vers en kan ingevroren worden.

De stappen 1 t/m 4 worden gedaan op dag 1, dan volgt een rijstijd van zo'n 8 - 10 uur (dit kan je het beste 's nachts doen) en op dag 2 wordt het brood gevormd en afgebakken. De stappen 1 t/m 4 duren $\pm$ 6 uur ((afhankelijk van de rijstijden tussendoor), dan volgt de lange rijstijd van 8 - 10 uur, de stappen 5 en 6 duren $\pm$ 4 $\frac{1}{2}$ uur (afhankelijk van de rijstijd). Je hebt voor het maken van het deeg een standmixer (KitchenAid/Kenwood enz.) nodig.

Colomba Pasquale (2 broden)

Stap 1 (starter)

- 50 gram koud water
- 1/4 theelepel suiker
- 1 $\frac{1}{2}$ theelepel droge gist
- 70 gram tarwebloem

Doe het water en de suiker in de kom van de mixer en roer de gist erdoor. Laat $\pm$ 10 minuten staan totdat de

gist is opgelost. Roer de bloem erdoor. Het wordt een stevig deegje. Afdekken met plastic folie. Laat $\pm$ 45 minuten op kamertemperatuur rijzen totdat het 'puffy' is. Het deeg is eerst stevig en compact, maar is zachter en sponzig na de rijst).

Stap 2

- 90 gram tarwebloem
- 4 grote eidooiers
- 45 gram koud water
- 10 gram suiker

Bevestig de deeghaak. Voeg alle ingrediënten van stap 2 toe aan de starter van stap 1. Kneed met de deeghaak $\pm$ 5 minuten. Schraap de zijkanten van de kom tussendoor schoon. Het deeg is zacht en dik. Verwijder de deeghaak, dek de kom af met plastic folie. Laat het deeg $\pm$ 1 uur op kamertemperatuur rijzen.

Stap 3

- 85 gram ongezoeten zachte roomboter, in 6 stukken
- 65 gram suiker
- 2 grote eigelen
- 30 ml lauwwarme volle melk
- 1 eetlepel honing
- 305 gram tarwebloem



Bevestig de deeghaak. Voeg de boter, suiker, eigelen, melk en honing toe. Kneed tot alles gemengd is. Voeg de bloem toe. Kneed op lage stand, schraap de zijanten van de kom tussendoor schoon. Kneed in $\pm$ 5 minuten tot een stevig deeg. Verwijder de kneedhaak en dek de kom af met plastic folie. Laat het op kamertemperatuur in $\pm$ 3 $\frac{1}{2}$ tot dubbele volume rijzen.

Stap 4

- 120 gram koud water
- 1 $\frac{1}{2}$ theelepel droge gist
- 270 gram tarwebloem, verdeeld in 180 en 90 gram
- 226 gram ongezouten zachte roomboter, in 2 x 6 stukken
- 75 gram suiker
- 4 grote eigelen
- 45 ml lauwwarme volle melk
- 2 theelepels vanille extract
- 1 $\frac{1}{2}$ theelepel zout
- 284 gram geconfijnte sinaasappelschil, in kleine stukjes

Bevestig de deeghaak. Meng water en gist in een kommetje. Laat $\pm$ 10 minuten staan totdat de gist is

opgelost. Voeg 180 gram bloem, de helft van de boter, suiker en 2 eigelen toe. Kneed in $\pm$ 3 minuten tot een soepel deeg. Schraap de zijanten van de kom schoon. Voeg de resterende 2 eigelen, melk, vanille extract en het zout toe. Kneed tot alles gemengd is, $\pm$ 3 minuten.



Voeg de resterende 90 gram bloem, de resterende boter en stukjes geconfijte sinaasappelschil toe. Kneed in 5 - 10 minuten tot een soepel en zacht deeg.



Vet een grote kom in en doe (schraap) het deeg hierin. (Tip: je kunt het deeg ook nu al in 2-en verdelen en in aparte kommen laten rijzen). Afdekken met plastic folie. Laat het deeg op kamertemperatuur in 8 - 10 uur tot dubbel volume rijzen.



Stap 5 (vormen)

- ongeveer 65 gram bloem om werkplek mee te bestuiven
- 2 bakvormen, ingevet en bekleed met bakpapier

Bestrooi de werkplek met wat bloem. Schraap het deeg op de bebloemde werkplek. Het deeg is zacht en kleverig! Rol het deeg door de bloem zodat het niet meer zo kleeft. Veeg het teveel aan bloem met een kwastje van het deeg. Verdeel het deeg nu in 2-en (als je dat al niet gedaan hebt in stap 4) en vorm het tot een langwerpig brood of ronde vorm (afhankelijk van welke vormen er gebruikt worden).



Bekleed de bakvormen met bakpapier en doe het deeg hierin. Dek af met plastic folie. Laat het deeg op

kamertemperatuur tot bijna dubbel volume rijzen in ± 3 ½ uur.



Stap 6 (topping maken en afbakken)

- 200 gram suiker
- 80 gram blanke amandelen (heel)
- 3 grote eiwitten
- ¼ theelepel amandel extract
- geschaafde amandelen om te bestrooien
- poedersuiker om te bestrooien

Verwarm de oven voor op 180 à 190 °C.

Maal de suiker en de hele amandelen fijn. Maak de kom van de KitchenAid en de garde vetvrij (schoonmaken met wat citroensap of azijn). Klop de eiwitten stijf en roer er dan het amandel extract en het suiker-/amandelmengsel door.

Schep met een lepel de topping over de broden.



Strooi de geschaafde amandelen erover en bestrooi met poedersuiker.



Zet de broden direct in het midden van de hete oven. In $\pm$ 45 minuten gaar en bruin bakken. Eventueel na ongeveer 30 minuten afdekken met aluminiumfolie.





Haal het brood direct na het bakken uit de vorm en laat het op een rooster volledig afkoelen voordat je het gaat snijden.



NB: ik heb dit keer een langwerpige en ronde vorm gemaakt. Die passen niet in 1 keer in de oven. Ik maak dan de helft van de topping, bestrijk 1 brood ermee en bak dat af. Ik maak pas de topping voor het volgende brood net voor het de oven in gaat.