

Ostertaube – Colomba Pasquale



Klassisches italienisches, panettone-ähnliche Ostergebäck in Form einer Taube.

1 Ostertaube

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 20 Std

Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Vorteig (Biga)

120 g Mehl (Type 550)

113 g kaltes Wasser

½ TL Trockenhefe (oder 1 Krümel Frischhefe in Reiskorngröße)

Für den Hauptteig

270 g Mehl (Type 550)
8 g Salz
1 EL Trockenhefe (oder 10 g Frischhefe)
65 g Zucker
55 g weiche Butter
2 Eier (Gr. L)
1 Eigelb (Eiweiß wird für die Glasur aufbewahrt)
2 TL Vanille-Extrakt (oder $\frac{1}{8}$ TL Fiori di Sicilia)
 $\frac{1}{8}$ TL Orangenöl
Orangenabrieb von 1 Orange, feingerieben
170 g getrocknete Aprikosen, kleingeschnitten und in etwas Orangensaft eingelegt (oder Trockenfrüchte nach Wahl)

Für die Glasur

1 Eiweiß
3 EL gemahlene Mandeln
25 g Zucker

Für das Topping

Gehobelte Mandeln
Hagelzucker

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend alle Zutaten für den Vorteig in eine Schüssel geben, gut vermischen und über Nacht
2. bei Raumtemperatur (ca. 15 Stunden) gehen lassen.
3. Ich habe auch die getrockneten Aprikosen schon kleingeschnitten, mit etwas

Orangensaft übergossen und abgedeckt über Nacht stehen lassen. Das kann man aber auch noch am nächsten Tag machen.

4. Am nächsten Tag den Vorteig mit den restlichen Teigzutaten, bis auf die geriebene Orangenschale und die Trockenfrüchte, in die Schüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken ca. 12 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit kneten. Dabei die Maschine ca. alle 3 Minuten stoppen und den Teig vom Schüsselrand und -boden entfernen. Am Ende der Knetzeit sollte der Teig elastisch und geschmeidig sein. Er sollte sich auch leicht vom Boden und den Seiten der Schüssel zu lösen anfangen. Eine glatte Kugel muss es aber nicht sein.
5. Jetzt noch die Orangenschale und die Trockenfrüchte einkneten.
6. Den Teig abgedeckt 2 bis 3 Stunden gut aufgehen lassen.
7. Nach der Ruhezeit Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in zwei Stücke teilen, wobei eins davon etwas grösser sein muss. Das größere Stück zu einer ca. 25 cm langen Rolle mit einem spitzen Ende formen. Das kleinere Stück zu einer ca. 18 cm langen Rolle formen.
8. Die längere Rolle der Länge nach auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nun mit der Handkante eine Mulde in der Mitte formen. Die kürzere Rolle quer über die Mulde legen. Die beiden Enden der kürzeren Rolle etwas flach drücken und diese einschneiden, so dass "Flügel" entstehen. Das eine Ende der längeren Rolle ebenfalls etwas flachdrücken und einschneiden. Das soll der "Schwanz" der Taube sein. Für das Formen gibt es verschiedenen Möglichkeiten. Einfach mal im Internet schauen.
9. Die geformte Ostertaube abdecken und 1 bis 2 Stunden gehen lassen. Gegen Ende der Ruhezeit den Ofen auf 190°C aufheizen.
10. Für die Glasur das Eiweiß, die gemahlene Mandeln und den Zucker vermischen. Diese Glasur vorsichtig auf den Teigling streichen. Mit den gehobelten Mandeln bestreuen, anschließend den Hagelzucker darüber streuen.
11. Den Teigling in den vorgeheizten Ofen schieben und 15 Minuten bei 190°C backen, danach die Hitze auf 175°C reduzieren, weitere 20 Minuten backen. Die Ostertaube die letzten 10 Minuten der Backzeit mit einer Folie abdecken.
12. Die fertige Ostertaube ist goldbraun und ein in die Mitte eingeführtes Thermometer sollte 87°C anzeigen.