

Colomba pasquale

Ostertaube aus der Lombardei

- 500 g Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe oder 2 Päckchen Trockenhefe oder entsprechend selbst gemachte Hefe
- 150 g weiche Butter
- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 60 g Rosinen
- je 60 g Zitronat und Orangeat
- Fett fürs Blech, Eigelb zum Bepinseln, Mandeln und Hagelzucker zum Dekorieren

Mehl mit 120 gr Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen, eine Mulde hinein machen. Hefe in 50 ml heißem Wasser mit 30 gr Zucker auflösen, so viel Mehl dazu geben, bis ein halb flüssiger Vorteig entsteht, in die Mulde gießen und etwas Mehl darüberstäuben, mit einem Tuch bedecken, an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

Butter und verquirlte Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Noch eine Stunde gehen lassen.

Teig kneten, Rosinen sowie Zitronat und Orangeat einarbeiten und ggf. noch etwas Mehl, nochmals 30 Min. gehen lassen. Den Teig kneten, auf ein gefettetes Backblech setzen und zu einer Taube formen, noch einmal 30 Min lassen.

Ofen auf 200°C / Gas Stufe 3 ½ vorheizen.

Aus gehäuteten Mandeln überbrühen ein Federkleid machen, aus Rosinen die Augen, mit Eigelb bepinseln, dann mit Hagelzucker bestreuen. 10 Min. bei 200°, 35 Min. bei 175° / Stufe 3 backen, bis sie goldbraun ist.

Colomba pasquale

Easter dove from Lombardy

- 500 g wheat flour
- 1 cube of fresh yeast or 2 packets of dry yeast or accordingly homemade yeast
- 150 g soft butter
- 3 eggs
- 150 g sugar
- 1 pinch of salt
- 60 g raisins
- 60 g each candied lemon and orange peel
- grease for the tray, yolks to brush on, almonds and coarse sugar grains for decorating

Mix the flour with 120 gr sugar and salt in a large bowl, make a well in it. Dissolve the yeast in 50 ml of hot water with 30 gr of sugar, add as much of the flour until you have a semi-liquid dough, pour it into the well and sprinkle some flour over it, cover with a cloth and leave it to rise in a warm place for an hour.

Add butter and beaten eggs and knead into a smooth dough. Leave to rise for another hour.

Knead the dough, add the raisins, candied lemon and orange peel and, if necessary, some more flour. Leave to rise for another 30 minutes. Knead the dough, put it on a greased baking tray and form it into a dove, let it rise for another 30 minutes.

Preheat your oven to 200°C / gas 3 ½

Make a plumage out of peeled almonds, use raisins as eyes, brush with egg yolk, then sprinkle with coarse sugar grains. Bake for 10 minutes at 200°, 35 minutes at 175°/gas 3 until it becomes golden brown.

Colomba pasquale

Colombe de Pâques de Lombardie

- 500 g de farine de blé
- 1 cube de levure ou 2 sachets de levure sèche ou de la levure faite maison
- 150 g de beurre mou
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 60 g de raisins secs
- 60 g de chacun écorces de citron/d'orange confites
- graisse pour la plaque de four, jaunes d'œufs à broser, amandes et sucre d'ornement

Mélangez la farine avec 120 gr de sucre et le sel dans un grand bol, faites un creux dedans. Diluez la levure dans 50 ml d'eau chaude avec 30 gr de sucre, ajoutez la farine jusqu'à obtenir une pâte semi-liquide, versez-la dans le bol et saupoudrez de farine, couvrez d'une serviette et laissez lever dans un endroit chaud pendant une heure.

Ajoutez le beurre et les œufs battus et pétrissez pour obtenir une pâte lisse. Laissez lever pendant une heure.

Pétrissez la pâte, ajoutez les raisins secs, les écorces de citron et d'orange confites et, si nécessaire, un peu plus de farine. Laissez lever pendant 30 min. de nouveau. Pétrissez la pâte, mettez-la sur une plaque de four graissée et façonnez-la en forme de colombe, laissez lever pendant 30 min.

Préchauffer le four à 200°C / gaz 3 ½

Faites un plumage avec des amandes pelées, des yeux des raisins, badigeonnez de jaune d'œuf, puis saupoudrez de sucre. Faites cuire 10 minutes à 200°, 35 min à 175°/gaz 3 jusqu'à ce qu'elle soit dorée.



Um die Entstehung dieses traditionellen Osterbrots aus der Lombardei ranken sich zahlreiche Legenden, von denen eine bereits auf die Langobardenzeit zurückgeht:

Der gefürchtete Alboin hatte die Stadt Pavia nach einer langen und auszehrenden Belagerung endlich zum Aufgeben gezwungen. Als Rache für den hartnäckigen Widerstand sollte die Stadt dem Erdboden gleichgemacht und ihre Bewohner*innen einzeln aufgespießt werden.

Die Paves*innen suchten ihr Heil in der Kirche, und tatsächlich, wie durch ein Wunder, stürzte Alboin vom Pferd, das sich wie wild gebärdete. Da wurde er so wütend, dass er seinen furchtbaren Befehl bekräftigte und darüber hinaus die zwölf schönsten Mädchen der Stadt auf sein Schloss bringen ließ. Das schönste Mädchen der Stadt machte sich daraufhin auf und fütterte Alboins Pferd mit einem süßen Brot in Form einer Taube. Das Pferd bäumte sich einmal auf, schüttelte sich und wurde ganz zahm. Dann trug es den beschämten Alboin in die Stadt, der allen Einwohner*innen das Leben und die Freiheit schenkte. Pavia machte er zur Hauptstadt des Langobardenreichs.

Seither steht das taubenförmige Brot für Frieden und wird deshalb an Ostern gegessen.

Guten Appetit – frohe und gesegnete Ostern!



There are many legends surrounding the origin of this traditional Easter bread from Lombardy, one of them dates back to the Longobard period:

The redoubtable Alboin had finally forced the city of Pavia to give up after a long and exhausting siege. As revenge for the persistent resistance, the city should be razed to the ground and its inhabitants impaled one by one.

The Pavesians sought their salvation in the church, and indeed, as if by a miracle, Alboin fell from his horse, which behaved like a wild animal. He became so furious that he confirmed his terrible order and also deported the twelve most beautiful girls of the city to his castle. The most beautiful girl in the city set out and fed Alboin's horse with a sweet bread in the shape of a dove. The horse reared up once, shook itself and became completely tame. Then it carried the ashamed Alboin into the city, who gave life and freedom to all inhabitants. He made Pavia the capital of the Longobard Empire.

Since then the dove-shaped bread stands for peace and is therefore eaten at Easter.

Enjoy your bread - happy and blessed Easter!



De nombreuses légendes entourent l'origine de ce pain de Pâques traditionnel de Lombardie, dont l'une remonte à la période lombarde:

Le redouté Alboin avait finalement forcé la ville de Pavia à abandonner après un long et épuisant siège. Pour se venger de la résistance acharnée, la ville sera rasée et ses habitants empalés un à un.

Les Pavesien*nes ont cherché leur salut dans l'église, et en effet, comme par miracle, Alboin est tombé de son cheval, qui se comportait comme un animal sauvage. Il devint si furieux qu'il confirma son terrible ordre et fit également amener les douze plus belles filles de la ville dans son château. La plus belle fille de la ville s'est alors mise en route et a nourri le cheval d'Alboin avec un pain sucré en forme de colombe. Le cheval s'est élevé une fois, s'est secoué et est devenu totalement apprivoisé. Puis il a porté l'Alboin honteux dans la ville qui donnait la vie et la liberté à tous les habitant*es. Il a fait de Pavia la capitale de l'empire lombard.

Depuis lors, le pain en forme de colombe représente la paix et est donc consommé à Pâques.

Bon appétit - joyeuses et benies paques!