

Pandoro

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- 1 cuillère à café d'amaretto ou de rhum
- 50g de farine
- 10g de levure fraîche
- 20g de sucre
- 60g de lait
- 200g de farine
- 25g de lait
- 25g de sucre
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 4g de levure fraîche
- 40g de beurre
- 200g de farine
- 100g de sucre
- 2 œufs entiers
- 8g de sel
- 150g de beurre mou

Préparation

1. Etape 2 : de farine de levure fraîche de sucre de lait Faites tiédir le lait, puis ajoutez la levure émiettée et mélangez bien.
2. Ajoutez ensuite la farine et le sucre.
3. Mélangez à nouveau, couvrez avec du film alimentaire et laissez reposer à température ambiante jusqu'à ce que le mélange double de volume (environ 1 heure).
4. Etape 3 : de farine de lait de sucre 1 œuf entier 1 jaune d'œuf de levure fraîche de beurre Faites tiédir le lait, puis ajoutez la levure émiettée.
5. Ajoutez ensuite le mélange de l'étape 2.
6. Incorporez la farine et le sucre et mélangez à l'aide de la feuille du robot.
7. Ajoutez l'œuf et le jaune d'œuf et mélangez à nouveau.
8. Enfin, ajoutez le beurre coupé en petits cubes et pétrissez à l'aide du crochet jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
9. Ensuite, couvrez avec du film alimentaire et laissez reposer à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume (2 à 3 heures).
10. Etape 4 : de farine de sucre 2 œufs entiers de sel Récupérez la pâte de l'étape 3, puis ajoutez la farine et le sucre et pétrissez pendant 2 minutes.
11. Ensuite, ajoutez le mélange de l'étape 1 ainsi que les œufs et pétrissez jusqu'à ce que la pâte se détache des bords (ça peut prendre beaucoup de temps, pour moi environ 40 minutes).
12. Ensuite, ajoutez le sel et pétrissez à nouveau 5 minutes.
13. A la fin, la pâte doit être bien élastique et formez un voile quand on l'étire.
14. Couvrez avec du film alimentaire, puis laissez reposer 2 à 3 heures à température ambiante.
15. Placez ensuite au réfrigérateur pour la nuit.
16. Etape 5 : de beurre mou Le lendemain matin (commencez relativement tôt, il faut prévoir environ 8

à 10 heures de pousse avant cuisson et après le tourage), sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante environ 30 minutes.

17. Pour la suite, pensez à saupoudrer le plan de travail et la pâte de farine si nécessaire, afin que la pâte n'accroche pas et ne se déchire pas.

18. Etalez la pâte en un grand carré, et étalez le beurre dedans.

19. Repliez la pâte en rabattant les coins vers l'intérieur de façon à obtenir un carré plus petit.

20. Etalez la pâte en un grand rectangle, puis repliez-la en trois, comme un portefeuille (c'est le premier tour simple).

21. Filmez la pâte et placez-la au réfrigérateur 30 minutes.

22. Recommencez l'opération 3 fois : placez le pâton face à vous, pliez sur la droite (comme un livre), étalez-le en rectangle, repliez en 3 et placez au réfrigérateur, et encore deux fois de cette façon.

23. A la fin, vous avez donc effectué 4 tours simples.

24. Etape 6 : Du beurre pour le moule Sucre glace (optionnel) Après les 30 dernières minutes de repos, repliez les bords de la pâte de façon à obtenir une boule, puis placez-la dans le moule préalablement bien beurré (pour cela, faites fondre du beurre et étalez-le au pinceau sur toutes les parois).

25. Laissez pousser jusqu'à ce que la pâte atteigne presque le bord du moule (environ 9 heures pour moi, à proximité d'un radiateur).

26. Enfournerez dans le four préchauffé à 170°C chaleur statique pendant 10 minutes, puis baissez la température à 160°C et poursuivez la cuisson 50 minutes.

27. A la fin, la pointe d'un couteau planté dans le pandoro doit ressortir sèche.

28. Laissez refroidir quelques minutes, puis démoulez-sur une grille.

29. Pour la conservation, le mieux est de garder votre pandoro dans un grand sac congélation bien fermé.