

# Pandoro

## Ingrédients

- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel flüssige Vanille
- 1 Teelöffel Amaretto oder Rum
- 50g Mehl
- 10g frische Hefe
- 20g Zucker
- 60g Milch
- 200g Mehl
- 25g Milch
- 25g Zucker
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 4g frische Hefe
- 40g Butter
- 200g Mehl
- 100g Zucker
- 2 ganze Eier
- 8g Salz
- 150g weiche Butter

## Préparation

1. Sicher, wir sind im Januar und es ist ein traditionelles Weihnachtsrezept in Italien, aber da ich keine Zeit hatte, es früher zu machen, dachte ich, es wäre schade, es Ihnen wegen eines Datums nicht zu teilen.
2. Immerhin, was mich betrifft, ich könnte das ganze Jahr über Pandoro essen!
3. Für diejenigen, die es nicht kennen, handelt es sich um ein italienisches Brioche (speziell für die Weihnachtszeit zubereitet, falls Sie es verfolgt haben), das eine unvergleichliche Textur und einen unvergleichlichen Geschmack hat.
4. Es ist jedoch verdient: Man braucht viel Geduld und Zeit, um es zuzubereiten, da es etwa fünfzehn Stunden Ruhe (sowie eine Nacht) erfordert und von der Tourierung durchlaufen muss, wie bei einem Blätterteigbrioche.
5. Ich habe das Rezept auf dieser italienischen Seite gefunden; ich habe einige Änderungen vorgenommen, aber alle Vorbereitungs- und Ruhephasen beibehalten, und für einen ersten Versuch war ich mit dem Ergebnis sehr zufrieden. Ausrüstung: Pandoro-Form (die, die ich verwendet habe, ist aus Weißblech, nicht aus Aluminium, aber ich habe sie direkt in Italien gekauft) Teigrolle Zubereitungszeit: 2 Tage mit Ruhezeiten + 1 Stunde Backzeit Für einen großen Pandoro: Schritt 1: 1 Esslöffel Honig 1 Esslöffel flüssige Vanille 1 Teelöffel Amaretto oder Rum Der Abrieb einer Orange und einer Zitrone Alle Zutaten mischen und bei Raumtemperatur ruhen lassen.
6. Schritt 2: Mehl frische Hefe Zucker Milch Erwärmen Sie die Milch, fügen Sie die zerbröckelte Hefe hinzu und mischen Sie gut.
7. Dann das Mehl und den Zucker hinzufügen.
8. Mischen Sie erneut, decken Sie mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie es bei Raumtemperatur ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt (etwa 1 Stunde).
9. Schritt 3: Mehl Milch Zucker anzes Ei 1 Eigelb frische Hefe Butter Erwärmen Sie die Milch, fügen Sie die zerbröckelte Hefe hinzu.
10. Fügen Sie dann die Mischung aus Schritt 2 hinzu.
11. Mehl und Zucker hinzufügen und mit dem Flachrührer der Küchenmaschine mischen.

12. Fügen Sie das Ei und das Eigelb hinzu und mischen Sie erneut.
13. Schließlich die in kleine Würfel geschnittene Butter hinzufügen und mit dem Knethaken kneten, bis der Teig glatt und homogen ist.
14. Dann mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt (2 bis 3 Stunden).
15. Schritt 4: Mehl Zucker anze Eier Salz Nehmen Sie den Teig aus Schritt 3, fügen Sie das Mehl und den Zucker hinzu und kneten Sie 2 Minuten lang.
16. Fügen Sie dann die Mischung aus Schritt 1 sowie die Eier hinzu und kneten Sie, bis sich der Teig von den Rändern löst (das kann lange dauern, bei mir etwa 40 Minuten).
17. Dann das Salz hinzufügen und weitere 5 Minuten kneten.
18. Am Ende sollte der Teig gut elastisch sein und einen Schleier bilden, wenn man ihn stretcht.
19. Mit Frischhaltefolie abdecken und 2 bis 3 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
20. Dann über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
21. Schritt 5: weiche Butter Am nächsten Morgen (beginnen Sie relativ früh, es sollte mit etwa 8 bis 10 Stunden Ruhezeit vor dem Backen und nach dem Tourieren gerechnet werden), holen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und lassen ihn etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur liegen.
22. Für den nächsten Schritt denken Sie daran, die Arbeitsfläche und den Teig bei Bedarf mit Mehl zu bestäuben, damit der Teig nicht klebt und nicht reißt.
23. Den Teig zu einem großen Quadrat ausrollen und die Butter darin verteilen.
24. Den Teig durch Umklappen der Ecken nach innen zu einem kleineren Quadrat falten.
25. Den Teig zu einem großen Rechteck ausrollen, dann in drei Teile falten, wie einen Geldbeutel (das ist die erste einfache Tourierung).
26. Den Teig einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.
27. Wiederholen Sie diesen Vorgang 3 Mal: Platzieren Sie den Teig zu Ihnen gedreht, Falzkante nach rechts (wie ein Buch), rollen Sie ihn zu einem Rechteck aus, falten Sie in 3 Teile und lagern Sie ihn im Kühlschrank, und noch zweimal auf diese Weise.
28. Am Ende haben Sie also 4 einfache Tourierungen durchgeführt.
29. Schritt 6: Butter für die Form Puderzucker (optional) Nach den letzten 30 Minuten Ruhezeit falten Sie die Ränder des Teigs um, um eine Kugel zu erhalten, und legen Sie diese dann in die zuvor gut gebutterte Form (dafür lassen Sie Butter schmelzen und bestreichen alle Seiten mit einem Pinsel).
30. Lassen Sie es gehen, bis der Teig fast den Rand der Form erreicht (ca.
31. 9 Stunden bei mir, in der Nähe eines Heizkörpers).
32. Heizen Sie den Ofen auf 170°C statische Hitze vor und backen Sie 10 Minuten, dann reduzieren Sie die Temperatur auf 160°C und backen weitere 50 Minuten.
33. Am Ende sollte die Spitze eines Messers, das in den Pandoro gestochen wird, trocken herauskommen.
34. Lassen Sie es einige Minuten abkühlen, dann stürzen Sie es auf ein Gitter.
35. Zur Aufbewahrung ist es am besten, Ihren Pandoro in einem großen, gut verschlossenen Gefrierbeutel aufzubewahren.