

Pandoro

Ingrédients

- 1 kulero da mielo
- 1 kulero da likva vanilo
- 1 kulereto da amaretto a rumo
- 50g da faruno
- 10g da fre a gisto
- 20g da sukero
- 60g da lakto
- 200g da faruno
- 25g da lakto
- 25g da sukero
- 1 tuta ovo
- 1 ovflavo
- 4g da fre a gisto
- 40g da butero
- 200g da faruno
- 100g da sukero
- 2 tuta ovoj
- 8g da salo
- 150g da mola butero

Préparation

1. Voici la traduction en espéranto du texte fourni, tout en préservant la structure HTML : Certe, ni estas en januaro kaj i estas tradicia Kristnaska recepto en Italio, sed ar mi ne havis tempon por fari in pli frue, mi pensis, ke estus doma e ne dividi in kun vi pro dato.
2. Finfine, koncerne min, mi povus man i pandoron dum la tuta jaro!
3. Por tiuj, kiuj ne konas, i estas itala brio o (speciale pretigita por la Kristnaska periodo, se vi sekvis), kiu havas teksturon kaj guston nekompareblajn.
4. Tamen, i meritas: necesas sufi e da pacienco kaj tempo por fari in, ar i postulas irka dekkvin horojn da ripozo (kaj anka nokto), kaj i postulas pasigi la turnantan fazon, kiel por fe lita brio o.
5. Mi trovis la recepton en i tiu itala retejo; mi faris kelkajn an ojn, sed mi konservaris iujn preparajn kaj kreskajn pa ojn, kaj por unua provo mi estis ravita de la rezulto Materialo: Pandormuldilo (tiun, kiun mi uzis, estas el blanka fero, ne el aluminio, sed mi a etis in rekte en Italio) Pastorulo Preparada tempo: 2 tagoj kun ripozo + 1 horo de bakado Por granda pandoro: Pa o 1: 1 kulero da mielo 1 kulero da likva vanilo 1 kulereto da amaretto a rumo La zestoj de oran o kaj citrono Miksi iujn ingrediencojn kaj lasi ripozi je ambra temperaturo.
6. Varmigu la lakton, tiam aldonu la diserigitajn giston kaj bone miksi.
7. Aldonu poste la farunon kaj la sukeron.
8. Miksu denove, kovru per man ofilmo kaj lasu ripozi je ambra temperaturo is la miksa o duobli os (irka 1 horo).
9. Varmigu la lakton, tiam aldonu la diserigitajn giston.
10. Aldonu poste la miksa on de pa o 2.
11. Aldonu la farunon kaj la sukeron kaj miksu helpe de la folio de la roboto.
12. Aldonu la ovoj kaj la ovflavo kaj miksu denove.
13. Fine, aldonu la buteron tran itan en malgrandajn kubojn kaj knedu helpe de la hoko is la pasto estas glata

kaj homogena.

14. Poste, kovru per man ofilmo kaj lasu ripozi je ambra temperaturo is la pasto duobli os (2 is 3 horoj).
15. Rikoltu la paston de pa o 3, tiam aldonu la farunon kaj la sukeron kaj knedu dum 2 minutoj.
16. Poste, aldonu la miksa on de pa o 1 same kiel la ovoĵ kaj knedu is la pasto disi as de la randoj (tio povas da ri longe, por mi irka 40 minutoj).
17. Poste, aldonu la salon kaj knedu denove 5 minutoj.
18. Fine, la pasto devas esti tre elastika kaj formi kurtenon kiam i estas eltirita.
19. Kovru per man ofilmo, tiam lasu ripozi 2 is 3 horoj je ambra temperaturo.
20. Poste metu en la fridujo por la nokto.
21. La venontan matenon (komencu sufi e frue, oni devas anta vidi irka 8 is 10 horojn de kreskado anta la bakado kaj post turni o), elprenu la paston el la fridujo kaj lasu in je ambra temperaturo irka 30 minutoj.
22. Por la sekvo, memoru prucigi la labor-surfaco kaj la paston per faruno, se necese, por ke la pasto ne alglui u kaj ne iri u.
23. Etendu la paston en granda kvadrato, kaj etendu la buteron interne.
24. Reklini la paston kurbigante la angulojn internen por atingi pli malgrandan kvadraton.
25. Etendu la paston en granda rektangulo, poste reklinu in en tri, kiel portofelto (estas la unua simpla turno).
26. Filmu la paston kaj metu in en la fridujo 30 minutoj.
27. Ripetu la operacion 3 fojojn: metu la paston fronte al vi, kuntiri is dekstre (kiel libro), etendu in en rektangulo, reklinu en 3 kaj metu en la fridujo, kaj ankora du fojojn tiel.
28. Fine, vi faris 4 simplajn turno.
29. Pa o 6 : Butero por la muldilo Sukero-pulvoro (opcie) Post la lastaj 30 minutoj de ripozo, revolvu la randojn de la pasto por atingi globon, kaj metu in en la muldilo, kiu estis bone buterizita anta e (por tio, fandu buteron kaj etendu in per peniko sur iujn flankojn).
30. Lasu kreski is la pasto preska atingos la randon de la muldilo (irka 9 horoj por mi, proksime al radiatoro).
31. Enfornu en la anta hejtita forno je 170°C statika varmo dum 10 minutoj, tiam malaltigu la temperaturon al 160°C kaj da rigu la krokadon 50 minutoj.
32. Fine, la pinto de tran ilo enigita en la pandoro devas eliri seke.
33. Lasu malvarmeti i kelkajn minutoj, tiam el ovu al krado.
34. Por konservado, estas plej bone konservi vian pandoron en granda fermita frosto-sako.
35. Vi povas, se vi volas, prucigi in per sukero-pulvoro anta ui in Remarque : Certaines expressions comme "film alimentaire" ont été traduites mot à mot en "man ofilmo" (film alimentaire), car elles n'ont pas toujours un équivalent direct en espéranto.
36. La précision peut varier selon le contexte culturel ou régional.