

Pandoro

Ingrédients

- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de vainilla líquida
- 1 cucharadita de amaretto o ron
- 50g de harina
- 10g de levadura fresca
- 20g de azúcar
- 60g de leche
- 200g de harina
- 25g de leche
- 25g de azúcar
- 1 huevo entero
- 1 yema de huevo
- 4g de levadura fresca
- 40g de mantequilla
- 200g de harina
- 100g de azúcar
- 2 huevos enteros
- 8g de sal
- 150g de mantequilla suave

Préparation

1. Ciertamente, estamos en enero y es una receta tradicional de Navidad en Italia, pero al no haber tenido tiempo de hacerla antes, pensé que era una pena no compartirla con ustedes por una cuestión de fechas.
2. Después de todo, en lo que a mí respecta, ¡sería capaz de comer pandoro durante todo el año!
3. Para aquellos que no lo conozcan, se trata de un brioche (preparado especialmente para el período navideño, si han estado siguiendo) italiano, que tiene una textura y un sabor incomparables.
4. Sin embargo, se la merece: se necesita mucha paciencia y tiempo para hacerlo, ya que requiere unas quince horas de reposo (así como una noche), y es necesario pasar por la fase de laminado, como para un brioche hojaldrado.
5. Encontré la receta en este sitio italiano; hice algunas modificaciones pero mantuve todos los pasos de preparación y fermentación, y para ser mi primer intento quedé encantada con el resultado.
Material: Molde para pandoro (el que usé es de chapa blanca, no de aluminio, pero lo compré directamente en Italia) Rodillo de repostería
Tiempo de preparación: 2 días con reposo + 1 hora de cocción
Para un pandoro grande:
Paso 1: 1 cucharada de miel 1 cucharada de vainilla líquida 1 cucharadita de amaretto o ron Las cáscaras de una naranja y un limón
Mezcla todos los ingredientes y deja reposar a temperatura ambiente.
6. Paso 2: de harina de levadura fresca de azúcar de leche Calienta la leche, luego añade la levadura desmenuzada y mezcla bien.
7. Agrega después la harina y el azúcar.
8. Mezcla nuevamente, cubre con papel film y deja reposar a temperatura ambiente hasta que la mezcla doble su volumen (aproximadamente 1 hora).
9. Paso 3: de harina de leche de azúcar 1 huevo entero 1 yema de huevo de levadura fresca de mantequilla Calienta la leche, luego añade la levadura desmenuzada.
10. Añade después la mezcla del paso 2.
11. Incorpora la harina y el azúcar y mezcla con la pala de la batidora.

12. Añade el huevo y la yema de huevo y mezcla nuevamente.
13. Finalmente, añade la mantequilla cortada en pequeños cubos y amasa con el gancho hasta que la masa esté lisa y homogénea.
14. Luego, cubre con papel film y deja reposar a temperatura ambiente hasta que la masa doble su volumen (2 a 3 horas).
15. Paso 4: de harina de azúcar 2 huevos enteros de sal Recupera la masa del paso 3, luego añade la harina y el azúcar y amasa durante 2 minutos.
16. Después, añade la mezcla del paso 1 así como los huevos y amasa hasta que la masa se desprenda de los bordes (puede tomar mucho tiempo, para mí, aproximadamente 40 minutos).
17. Luego, añade la sal y amasa nuevamente durante 5 minutos.
18. Al final, la masa debe ser muy elástica y formar un velo cuando se estira.
19. Cubre con papel film, luego deja reposar 2 a 3 horas a temperatura ambiente.
20. Luego coloca en el refrigerador durante la noche.
21. Paso 5: de mantequilla suave A la mañana siguiente (comienza relativamente temprano, se debe prever unas 8 a 10 horas de fermentación antes de hornear y después del laminado), saca la masa del refrigerador y déjala a temperatura ambiente durante unos 30 minutos.
22. Para el siguiente paso, recuerda espolvorear la superficie de trabajo y la masa con harina si es necesario, para que la masa no se pegue y no se rompa.
23. Extiende la masa en un gran cuadrado, y extiende la mantequilla dentro.
24. Doble la masa doblando las esquinas hacia adentro para obtener un cuadrado más pequeño.
25. Extiende la masa en un gran rectángulo, luego dóblala en tres, como una billetera (este es el primer giro simple).
26. Filma la masa y ponla en el refrigerador 30 minutos.
27. Repite la operación 3 veces: coloca la masa frente a ti, con el pliegue a tu derecha (como un libro), extiéndela en rectángulo, vuelve a doblar en 3 y ponla en el refrigerador, y dos veces más de esta manera.
28. Al final, habrás realizado 4 vueltas simples.
29. Paso 6: Mantequilla para el molde Azúcar glas (opcional) Después de los últimos 30 minutos de reposo, dobla los bordes de la masa de manera que obtenga una bola, luego colócala en el molde previamente bien enmantecado (para ello, derrite mantequilla y extiéndela con una brocha en todas las paredes).
30. Deja fermentar hasta que la masa llegue casi al borde del molde (aproximadamente 9 horas para mí, cerca de un radiador).
31. Hornea en el horno precalentado a 170°C calor estático durante 10 minutos, luego baja la temperatura a 160°C y continúa la cocción 50 minutos.
32. Al final, la punta de un cuchillo introducido en el pandoro debe salir seca.
33. Deja enfriar unos minutos, luego desmolda sobre una rejilla.
34. Para la conservación, lo mejor es guardar tu pandoro en una bolsa de congelación grande bien cerrada.