

Pandoro

Ingrédients

- 1 sendok makan madu
- 1 sendok makan vanili cair
- 1 sendok teh amaretto atau rum
- 50g tepung
- 10g ragi segar
- 20g gula
- 60g susu
- 200g tepung
- 25g susu
- 25g gula
- 1 butir telur utuh
- 1 kuning telur
- 4g ragi segar
- 40g mentega
- 200g tepung
- 100g gula
- 2 butir telur utuh
- 8g garam
- 150g mentega lunak

Préparation

1. Pasti, sekarang bulan Januari dan ini adalah resep tradisional Natal di Italia, tetapi karena tidak punya waktu untuk membuatnya lebih awal, saya berpikir alangkah sayangnya jika tidak membagikannya kepada Anda hanya karena masalah tanggal.
2. Lagipula, bagi saya, saya bisa makan pandoro sepanjang tahun!
3. Bagi Anda yang belum tahu, ini adalah sejenis brioche (khusus dibuat untuk periode Natal jika Anda mengikutinya) dari Italia, yang memiliki tekstur dan rasa yang tak tertandingi.
4. Namun, ini memang memerlukan usaha: perlu banyak kesabaran dan waktu untuk membuatnya karena memerlukan sekitar lima belas jam istirahat (juga semalaman), dan membutuhkan proses pelipatan adonan seperti brioche lapis.
5. Saya menemukan resep ini di situs Italia ini; saya melakukan beberapa modifikasi tetapi tetap mengikuti semua tahap persiapan dan pembiakan, dan untuk percobaan pertama saya puas dengan hasilnya. Peralatan: Cetakan pandoro (yang saya gunakan terbuat dari besi putih, bukan aluminium tetapi saya membelinya langsung di Italia) Penggiling adonan Waktu persiapan: 2 hari dengan istirahat + 1 jam memasak Untuk satu pandoro besar: Langkah 1 : 1 sendok makan madu 1 sendok makan vanili cair 1 sendok teh amaretto atau rum Kulit satu jeruk dan lemon Campur semua bahan dan biarkan pada suhu kamar.
6. Langkah 2 : tepung ragi segar gula susu Hangatkan susu, kemudian tambahkan ragi yang telah dipecah-pecah dan aduk hingga rata.
7. Selanjutnya tambahkan tepung dan gula.
8. Aduk kembali, tutup dengan plastik wrap dan biarkan pada suhu kamar hingga adonan berlipat ganda (sekitar 1 jam).
9. Langkah 3 : tepung susu gula 1 butir telur utuh 1 kuning telur ragi segar mentega Hangatkan susu, kemudian tambahkan ragi yang telah dipecah-pecah.
10. Selanjutnya tambahkan campuran dari langkah 2.
11. Masukkan tepung dan gula dan aduk dengan pengaduk dari mixer.

12. Tambahkan telur dan kuning telur dan aduk lagi.
13. Akhirnya, tambahkan mentega yang telah dipotong kecil-kecil dan uleni dengan pengait hingga adonan halus dan homogen.
14. Selanjutnya, tutup dengan plastik wrap dan biarkan pada suhu kamar hingga adonan berlipat ganda (2 hingga 3 jam).
15. Langkah 4 : tepung gula 2 butir telur utuh garam Ambil adonan dari langkah 3, kemudian tambah tepung dan gula dan uleni selama 2 menit.
16. Selanjutnya, tambahkan campuran dari langkah 1 serta telur dan uleni hingga adonan terlepas dari sisi (ini bisa memakan waktu yang lama, bagi saya sekitar 40 menit).
17. Selanjutnya, tambahkan garam dan uleni lagi 5 menit.
18. Pada akhirnya, adonan harus sangat elastis dan membentuk selaput bila kita regangkan.
19. Tutup dengan plastik wrap, kemudian biarkan istirahat 2 hingga 3 jam pada suhu kamar.
20. Kemudian, tempatkan di kulkas untuk semalaman.
21. Langkah 5 : mentega lunak Keesokan paginya (mulailah cukup awal, perlu diperkirakan sekitar 8 hingga 10 jam pengembangan sebelum oven dan setelah pelipatan), keluarkan adonan dari kulkas dan biarkan pada suhu kamar sekitar 30 menit.
22. Untuk tahap selanjutnya, jangan lupa untuk menaburkan tepung pada meja kerja dan adonan jika perlu, agar adonan tidak lengket dan rusak.
23. Giling adonan menjadi bujur sangkar besar, dan ratakan mentega di dalamnya.
24. Lipat adonan dengan melipatkan sudut menuju tengah untuk mendapatkan bujur sangkar lebih kecil.
25. Giling adonan menjadi persegi panjang, kemudian lipat menjadi tiga, seperti dompet (ini adalah putaran tunggal pertama).
26. Bungkus adonan dengan wrap dan letakkan di kulkas selama 30 menit.
27. Lakukan operasi ini 3 kali: letakkan adonan di depan Anda, lipatan di kanan (seperti buku), giling menjadi persegi panjang, lipat menjadi 3 dan masukkan di kulkas, dan lakukan dua kali lagi dengan cara ini.
28. Pada akhirnya, Anda telah melakukan 4 putaran sederhana.
29. Langkah 6 : Mentega untuk cetakan Gula bubuk (opsional) Setelah 30 menit terakhir istirahat, lipat tepi adonan untuk membentuk bola, kemudian masukkan ke dalam cetakan yang telah dilumasi mentega (untuk ini, lelehkan mentega dan oleskan dengan kuas pada semua bagian).
30. Biarkan fermentasi sampai adonan hampir mencapai tepi cetakan (sekitar 9 jam bagi saya, dekat dengan radiator).
31. Masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya pada suhu 170°C dengan panas statis selama 10 menit, kemudian turunkan suhu menjadi 160°C dan lanjutkan memasak selama 50 menit.
32. Pada akhirnya, ujung pisau yang ditusukkan ke pandoro harus keluar kering.
33. Biarkan dingin selama beberapa menit, kemudian keluarkan dari cetakan di atas rak.
34. Untuk penyimpanan, yang terbaik adalah menyimpan pandoro Anda dalam kantung freezer besar yang tertutup rapat.