

Pandoro

Ingrédients

- 1 cucchiaino di miele
- 1 cucchiaino di vaniglia liquida
- 1 cucchiaino di amaretto o rum
- 50g di farina
- 10g di lievito fresco
- 20g di zucchero
- 60g di latte
- 200g di farina
- 25g di latte
- 25g di zucchero
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- 4g di lievito fresco
- 40g di burro
- 200g di farina
- 100g di zucchero
- 2 uova intere
- 8g di sale
- 150g di burro morbido

Préparation

1. Certo, siamo a gennaio ed è una ricetta tradizionale di Natale in Italia, ma non avendo avuto il tempo di farla prima, ho pensato che fosse un peccato non condividerla con voi per una questione di data.
2. Dopo tutto, per quanto mi riguarda, sarei in grado di mangiare il pandoro tutto l'anno!
3. Per chi non lo conoscesse, si tratta di un dolce (preparato appositamente per il periodo natalizio se avete seguito) italiano, che ha una consistenza e un gusto incomparabili.
4. Tuttavia, richiede impegno: ci vuole molta pazienza e tempo per farlo poiché richiede circa quindici ore di riposo (oltre a una notte), e necessita di passare per la sfogliatura, come per una brioche sfogliata.
5. Ho trovato la ricetta su questo sito italiano ; ho apportato alcune modifiche ma ho mantenuto tutti i passaggi di preparazione e di lievitazione, e per un primo tentativo sono stata felicissima del risultato Materiale: Stampo per pandoro (quello che ho usato è in lamiera stagnata, non in alluminio, ma l'ho comprato direttamente in Italia) Mattarello Tempo di preparazione: iorni con riposo + 1 ora di cottura Per un grande pandoro: Fase 1: 1 cucchiaino di miele 1 cucchiaino di vaniglia liquida 1 cucchiaino di amaretto o rum Le scorze di un'arancia e di un limone Mescolare tutti gli ingredienti e lasciare riposare a temperatura ambiente.
6. Fase 2: di farina di lievito fresco di zucchero di latte Riscaldare il latte, poi aggiungere il lievito sbriciolato e mescolare bene.
7. Aggiungere quindi la farina e lo zucchero.
8. Mescolare di nuovo, coprire con pellicola e lasciare riposare a temperatura ambiente finché il composto non raddoppia di volume (circa 1 ora).
9. Fase 3: di farina di latte di zucchero 1 uovo intero 1 tuorlo di lievito fresco di burro Riscaldare il latte, poi aggiungere il lievito sbriciolato.
10. Aggiungere poi il composto della fase 2.
11. Incorporare la farina e lo zucchero e mescolare con la foglia del robot.
12. Aggiungere l'uovo e il tuorlo e mescolare di nuovo.

13. Infine, aggiungere il burro tagliato a cubetti piccoli e impastare con il gancio finché l'impasto non risulta liscio e omogeneo.
14. Coprire con pellicola e lasciare riposare a temperatura ambiente finché l'impasto non raddoppia di volume (2 a 3 ore).
15. Fase 4: di farina di zucchero 2 uova intere di sale Recuperare l'impasto della fase 3, poi aggiungere la farina e lo zucchero e impastare per 2 minuti.
16. Poi, aggiungere il composto della fase 1 e le uova e impastare finché l'impasto non si stacca dai bordi (può volerci molto tempo, per me circa 40 minuti).
17. Poi, aggiungere il sale e impastare di nuovo 5 minuti.
18. Alla fine, l'impasto deve essere ben elastico e formare un velo quando viene steso.
19. Coprire con pellicola, poi lasciare riposare 2 a 3 ore a temperatura ambiente.
20. Poi, mettere in frigorifero per la notte.
21. Fase 5: di burro morbido La mattina successiva (iniziare abbastanza presto, bisogna prevedere circa 8 a 10 ore di lievitazione prima della cottura e dopo la sfogliatura), togliere l'impasto dal frigorifero e lasciarlo a temperatura ambiente per circa 30 minuti.
22. Per il resto, pensare a spolverare il piano di lavoro e l'impasto di farina se necessario, affinché l'impasto non si attacchi né si strappi.
23. Stendere l'impasto in un grande quadrato, e spalmarvi dentro il burro.
24. Ripiegare l'impasto portando gli angoli verso l'interno in modo da ottenere un quadrato più piccolo.
25. Stendere l'impasto in un grande rettangolo, poi ripiegarlo in tre, come un portafoglio (è il primo giro semplice).
26. Foderare l'impasto e metterlo in frigorifero per 30 minuti.
27. Ripetere l'operazione 3 volte: posizionare il panetto di fronte a voi, piega a destra (come un libro), stenderlo in rettangolo, piegare in 3 e mettere in frigorifero, e ancora due volte in questo modo.
28. Alla fine, avete quindi effettuato 3 giri semplici.
29. Fase 6: Burro per lo stampo Zucchero a velo (opzionale) Dopo gli ultimi 30 minuti di riposo, ripiegare i bordi dell'impasto in modo da ottenere una palla, quindi metterlo nello stampo precedentemente ben imburrito (per questo, fondere del burro e stenderlo con un pennello su tutte le pareti).
30. Lasciare lievitare finché l'impasto non raggiunge quasi il bordo dello stampo (circa 9 ore per me, vicino a un termosifone).
31. Infornare nel forno preriscaldato a 170°C modalità statica per 10 minuti, poi abbassare la temperatura a 160°C e continuare la cottura per 50 minuti.
32. Alla fine, la punta di un coltello infilata nel pandoro deve uscire asciutta.
33. Lasciar raffreddare qualche minuto, poi sformare su una griglia.
34. Per la conservazione, il meglio è conservare il pandoro in un grande sacchetto per congelatore ben chiuso.