

Pandoro

Ingrédients

- 1 łyka miodu
- 1 łyka płynnej wanilii
- 1 łyeczka amaretto lub rumu
- 50g maki
- 10g wieych drożdży
- 20g cukru
- 60g mleka
- 200g maki
- 25g mleka
- 25g cukru
- 1 całe jajko
- 1 ótko
- 4g wieych drożdży
- 40g masła
- 200g maki
- 100g cukru
- 2 całe jajka
- 8g soli
- 150g makkiego masła

Préparation

1. Oczywiście jesteście w styczniu i jest to tradycyjny przepis bo onarodzeniowy we Włoszech, ale nie miałem czasu go wcześniej zrealizować, więc pomyślałem, że szkoda go nie udostępnić tylko ze względu na datę.
2. W końcu, jeśli o mnie chodzi, mógłbym je wypaść przez cały rok!
3. Dla tych, którzy nie wiedzą, jest to włoska briozka (przygotowywana specjalnie na okres Bożego Narodzenia, jeśli za mną nadacie), która ma nieporównywalną teksturę i smak.
4. Jednak zasugerowałem ci to: wymaga sporo cierpliwości i czasu na przygotowanie, ponieważ potrzebuje około ośmiu godzin odpoczynku (oraz jednej nocy) oraz wymaga laminowania ciasta, podobnie jak brytyjska brioche.
5. Przepis znalazłem na tej włoskiej stronie; wprowadziłem kilka modyfikacji, ale zachowałem wszystkie etapy przygotowywania i wyrastania, i jak na pierwszy raz byłem zachwycony wynikiem. Sprzęt: Forma do pandoro (która użyłem, jest z białej puszk, a nie z aluminium, ale kupiłem ją bezpośrednio we Włoszech) Wałek do ciasta Czas przygotowania: 2 dni z przerwami + odzina pieczenia Na duży pandoro: Etap 1 : 1 łyka miodu 1 łyka płynnej wanilii 1 łyeczka amaretto lub rumu Skórki z jednej pomarańczy i jednego cytryny Wymieszaj wszystkie składniki i pozostaw w temperaturze pokojowej.
6. Etap 2 : maki wieych drożdży cukru mleka Podgrzej mleko, a następnie dodaj rozkruszone drożdże i dobrze wymieszaj.
7. Następnie dodaj maki i cukier.
8. Wymieszaj ponownie, przykryj folią i pozostaw w temperaturze pokojowej, a mieszanka podwoi swój objętość (około odczeka).
9. Etap 3 : maki mleka cukru 1 całe jajko 1 ótko wieych drożdży masła Podgrzej mleko, a następnie dodaj rozkruszone drożdże.
10. Następnie dodaj mieszankę z etapu 2.
11. Dodaj maki i cukier i wymieszaj za pomocą robota kuchennego.

12. Dodaj jajko i sól i ponownie wymieszaj.
13. Na koniec dodaj pokrojone w kostkę maso i zagniatą żółtą pomoc ręką, a ciasto będzie jednolite.
14. Następnie przykryj folią i pozostaw w temperaturze pokojowej, a ciasto podwoi swoją objętość (2-godziny).
15. Etap 4 : miksuj cukier 2 części jajka sól. Zdobądź ciasto z etapu 3, a następnie dodaj miksując cukier i ugniataj przez 2 minuty.
16. Następnie dodaj mieszankę z etapu 1 oraz jajka i ugniataj, a ciasto oderwie się od boków (to może zająć około 40 minut).
17. Następnie dodaj sól i ugniataj ponownie przez 5 minut.
18. Na końcu ciasto powinno być dobrze elastyczne i formowalne, gdy się rozciąga.
19. Przykryj folią i pozostaw 2-godziny w temperaturze pokojowej.
20. Następnie umieść w lodówce na noc.
21. Etap 5 : miksuj masło Następnie ranka (zaczynaj stosunkowo wcześnie, trzeba przewidzieć około 8 godzin wyrastania przed pieczeniem i po laminacji), wyjmij ciasto z lodówki i pozostaw w temperaturze pokojowej przez około 30 minut.
22. Na koniec, pamiętaj, aby posypać blat roboczy i ciasto mąką, jeśli to konieczne, aby ciasto nie przywierało i nie rozrywało się.
23. Rozwałkuj ciasto na duży kwadrat i rozciągnij nim masło.
24. Złóż ciasto, zaginając rogi do środka, aby uzyskać mniejszy kwadrat.
25. Rozwałkuj ciasto na duży prostokąt, a następnie złóż na trzy, jak portfel (to pierwszy prosty zwrot).
26. Owiń ciasto folią i umieść w lodówce na 30 minut.
27. Powtarzaj operację 3 razy: umieść ciasto przed sobą i szwem po prawej (jak księżka), rozwałkuj na prostokąt, złóż na trzy i umieść w lodówce, i jeszcze dwa razy w ten sposób.
28. Na końcu, wykonaj 4 proste zwroty.
29. Etap 6 : Masło do formy Cukier puder (opcjonalnie) Po ostatnich 30 minutach odpoczynku, złóż brzegi ciasta, aby uzyskać kulę, a następnie umieść ją uprzednio dobrze nasmarowanej formie (w tym celu rozpuść masło i rozłóż je po wszystkich ściankach).
30. Pozostaw do wyrośnięcia, a ciasto prawie osiągnie kształt formy (u mnie około 1 godziny, w pobliżu kaloryfera).
31. Wstaw do nagrzanego piekarnika w 170°C na 10 minut, potem zmniejsz temperaturę do 160°C i kontynuuj pieczenie przez 50 minut.
32. Na końcu, kółka nie wbita w pandoro powinna wychodzić sucha.
33. Pozwól trochę przestygnąć, a potem wyjmij na ruszt do ostygnięcia.
34. Aby przenieść pandoro, najlepiej jest przechowywać je w dużej, szczelnie zamkniętej torbie.