

Pandoro

Ingrédients

- 1 colher de sopa de mel
- 1 colher de sopa de baunilha líquida
- 1 colher de chá de amaretto ou rum
- 50g de farinha
- 10g de fermento fresco
- 20g de açúcar
- 60g de leite
- 200g de farinha
- 25g de leite
- 25g de açúcar
- 1 ovo inteiro
- 1 gema de ovo
- 4g de fermento fresco
- 40g de manteiga
- 200g de farinha
- 100g de açúcar
- 2 ovos inteiros
- 8g de sal
- 150g de manteiga amolecida

Préparation

1. É certo que estamos em janeiro e essa é uma receita tradicional de Natal na Itália, mas, não tendo tido tempo de realizá-la mais cedo, pensei que seria uma pena não compartilhá-la com vocês por causa de uma questão de data.
2. Afinal, no que me diz respeito, eu seria capaz de comer pandoro o ano todo!
3. Para quem não conhece, trata-se de um brioche (preparado especialmente para o período de Natal, se você acompanhou) italiano, que tem uma textura e um sabor incomparáveis.
4. Porém, não é fácil: é preciso bastante paciência e tempo para realizá-la, pois requer cerca de quinze horas de descanso (e uma noite), e precisa passar pela etapa de folhamento, como para um brioche folhado.
5. Encontrei a receita neste site italiano; fiz algumas modificações, mas mantive todas as etapas de preparação e crescimento, e para uma primeira tentativa, fiquei maravilhada com o resultado.
Materiais: Forma para pandoro (a que usei é de ferro branco, não de alumínio, mas comprei diretamente na Itália) Rolo de massa
Tempo de preparação: 2 dias com descanso + 1 hora de cozimento
Para um grande pandoro: Etapa 1 : 1 colher de sopa de mel 1 colher de sopa de baunilha líquida 1 colher de chá de amaretto ou rum As raspas de uma laranja e de um limão
Misture todos os ingredientes e deixe descansar à temperatura ambiente.
6. Aqueça o leite, depois adicione o fermento esmigalhado e misture bem.
7. Em seguida, adicione a farinha e o açúcar.
8. Misture novamente, cubra com filme plástico e deixe descansar à temperatura ambiente até que a mistura dobre de volume (cerca de 1 hora).
9. Aqueça o leite, depois adicione o fermento esmigalhado.
10. Em seguida, adicione a mistura da etapa 2.
11. Adicione a farinha e o açúcar e misture utilizando o batedor plano do robô.
12. Adicione o ovo e a gema de ovo e misture novamente.
13. Finalmente, adicione a manteiga cortada em pequenos cubos e sove utilizando o gancho até que a massa

fique lisa e homogênea.

14. Cubra com filme plástico e deixe descansar à temperatura ambiente até que a massa dobre de volume (2 a 3 horas).

15. Recupere a massa da etapa 3, depois adicione a farinha e o açúcar e sove por 2 minutos.

16. Em seguida, adicione a mistura da etapa 1, bem como os ovos, e sove até que a massa se desprenda das bordas (isso pode levar muito tempo, para mim, cerca de 40 minutos).

17. Em seguida, adicione o sal e sove novamente por 5 minutos.

18. No final, a massa deve estar bem elástica e formar um véu quando esticada.

19. Cubra com filme plástico, depois deixe descansar 2 a 3 horas à temperatura ambiente.

20. Em seguida, coloque na geladeira durante a noite.

21. Na manhã seguinte (comece relativamente cedo, deve-se prever cerca de 8 a 10 horas de crescimento antes de assar e após a folhagem), retire a massa da geladeira e deixe-a à temperatura ambiente por cerca de 30 minutos.

22. Para o próximo passo, lembre-se de polvilhar a superfície de trabalho e a massa com farinha, se necessário, para que a massa não grude e não rasgue.

23. Abra a massa em um grande quadrado e espalhe a manteiga nela.

24. Dobre a massa, dobrando os cantos para o centro, de modo a obter um quadrado menor.

25. Abra a massa em um grande retângulo, depois dobre em três, como uma carteira (essa é a primeira dobra simples).

26. Cubra a massa e coloque na geladeira por 30 minutos.

27. Repita a operação 3 vezes: coloque a massa de frente para você, dobra à direita (como um livro), abra em retângulo, dobre em 3 e coloque na geladeira, e mais duas vezes desta forma.

28. No final, você terá feito 4 dobras simples.

29. Etapa 6 : Manteiga para a forma Açúcar de confeitiro (opcional) Após os últimos 30 minutos de descanso, dobre as bordas da massa de modo a formar uma bola, depois coloque na forma previamente bem untada (para isso, derreta a manteiga e espalhe com um pincel em todas as paredes).

30. Deixe crescer até que a massa atinja quase a borda da forma (cerca de 9 horas para mim, próximo a um aquecedor).

31. Asse no forno pré-aquecido a 170°C em calor estático por 10 minutos, depois abaixe a temperatura para 160°C e continue assando por 50 minutos.

32. Ao final, a ponta de uma faca inserida no pandoro deve sair seca.

33. Deixe esfriar por alguns minutos, depois desenforme sobre uma grade.

34. Para conservar, o melhor é guardar seu pandoro em um grande saco plástico bem fechado.