

Pandoro

Ingrédients

- 1 kijiko cha asali
- 1 kijiko cha vanilla kioevu
- 1 kijiko cha amaretto au rum
- 50g ya unga
- 10g ya chachu safi
- 20g ya sukari
- 60g ya maziwa
- 200g ya unga
- 25g ya maziwa
- 25g ya sukari
- 1 yai zima
- 1 yai la kiini
- 4g ya chachu safi
- 40g ya siagi
- 200g ya unga
- 100g ya sukari
- 2 mayai kamili
- 8g ya chumvi
- 150g ya siagi laini

Préparation

1. Kweli, tuko Januari na hii ni mapishi ya kitamaduni ya Krismasi nchini Italia, lakini kwa kuwa sikupata muda wa kuifanya mapema, nilifikiri ni bahati mbaya siwashirikishe kutokana na tarehe.
2. Hata hivyo, kwa upande wangu, ningeweza kula pandoro mwaka wote mzima!
3. Kwa wale wasiojua, hii ni brioche (iliyotayarishwa hasa kwa kipindi cha Krismasi ikiwa umegundua) ya Kiitaliano, ambayo ina muundo na ladha isiyolinganishwa.
4. Hata hivyo, inastahili: inahitaji uvumilivu mwingi na muda kuitengeneza kwani inahitaji kupumzika kwa saa kumi na tano (pamoja na usiku), na inahitaji kupitiwa hatua ya "tourage", kama brioche iliyochambuliwa.
5. Nilipata mapishi haya kutoka tovuti hii ya Kiitaliano; nilifanya mabadiliko machache lakini nilihifadhi hatua zote za maandalizi na mchakato wa kupanda, na kwa jaribio la kwanza nilifurahiya matokeo Vifaa: Mould ya pandoro (ile niliyotumia ni ya bati, si aluminium lakini niliinunua moja kwa moja nchini Italia) Mikondo ya kupikia Muda wa maandalizi: siku 2 na mapumziko + saa 1 ya kupika Kwa pandoro kubwa: Hatua 1 : 1 kijiko cha asali 1 kijiko cha vanilla kioevu 1 kijiko cha amaretto au rum Maganda ya chungwa na limau Changanya viungo vyote na uache vikae katika hali ya joto.
6. Hatua 2 : ya unga ya chachu safi ya sukari ya maziwa Pasha maziwa hadi yapate joto, kisha ongeza chachu iliyovunjika na changanya vyema.
7. Kisha ongeza unga na sukari.
8. Changanya tena, funika kwa filamu ya chakula na uache ikae katika hali ya joto hadi mchanganyiko uongezeke mara mbili (takriban saa 1).
9. Hatua 3 : ya unga ya maziwa ya sukari 1 yai zima 1 yai la kiini ya chachu safi ya siagi Pasha maziwa hadi yapate joto, kisha ongeza chachu iliyovunjika.
10. Kisha ongeza mchanganyiko wa hatua ya 2.
11. Changanya unga na sukari kisha uchanganye kwa kutumia matawi ya roboti.
12. Ongeza yai na yai la kiini na uchanganye tena.

13. Hatimaye, ongeza siagi iliyokatwa katika vijisehemu vidogo na kanda kwa msaada wa ndoano hadi mchanganyiko uwe laini na sawia.
14. Kisha, funika kwa filamu ya chakula na uache ikaa katika hali ya joto hadi mchanganyiko uongezeke mara mbili (saa 2 hadi 3).
15. Hatua 4 : ya unga ya sukari 2 mayai kamili ya chumvi Chukua mchanganyiko wa hatua ya 3, kisha ongeza unga na sukari kisha ukande kwa dakika 2.
16. Kisha ongeza mchanganyiko wa hatua ya 1 pamoja na mayai na kanda mpaka mchanganyiko utenganike kutoka kando (hii inaweza kuchukua muda mrefu, kwangu ilichukua dakika 40).
17. Kisha, ongeza chumvi na ukande tena kwa dakika 5.
18. Mwisho, mchanganyiko unapaswa kuwa mwepesi na kutoa utando unapovutwa.
19. Hatua 5: ya siagi laini Asubuhi inayofuata (anza mapema kiasi, inahitaji kusubiri takriban saa 8 hadi 10 kabla ya kupika na baada ya "tourage"), toa mchanganyiko kutoka kwenye jokofu na uache katika hali ya joto kwa takribani dakika 30.
20. Kwa mwendelezo, fikiria kunyunyiza unga kwenye uso wa kazi na mchanganyiko kama ikihitajika, ili usishikane na kuchanika.
21. Tanua mchanganyiko katika mraba mkubwa, na tanua siagi ndani.
22. Pinda mchanganyiko kwa kuleta pembe kwa ndani ili upate mraba mdogo.
23. Hatua 6: Siagi kwa ajili ya chombo Sukari ya barafu (ya hiari) Baada ya dakika 30 za mwisho za kupumzika, pinda kingo za mchanganyiko ili upate mpira, kisha uweke kwenye chombo kilichopakwa siagi (kwa kufanya hivyo, yeyusha siagi na uweke kwa brashi kando zote).
24. Acha mchanganyiko uongezeke hadi kufikia karibu kantini (takribani saa 9 kwangu, karibu na radiator).
25. Biashara katika tanuri lililowasha hadi 170°C kwa dakika 10, kisha punguza joto hadi 160°C na endelea kupika kwa dakika 50.
26. Mwisho, ncha ya kisu iliyochomekwa kwenye pandoro inapaswa kutoka ikiwa kavu.
27. Acha ipoe kwa dakika chache, kisha uchomoe kwenye gridi.
28. Kwa uhifadhi bora, ni vyema kuweka pandoro katika mfuko kubwa wa kufungia vizuri.