

# Pandoro

## Ingrédients

- 1 çorba kağıdı bal
- 1 çorba kağıdı sıvı vanilya
- 1 tatlı kağıdı amaretto veya rom
- 1 portakal ve 1 limon kabuğu rendesi
- 50g un
- 10g taze maya
- 20g eker
- 60g süt
- 200g un
- 25g süt
- 25g eker
- 1 tam yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 4g taze maya
- 40g tereyağı
- 200g un
- 100g eker
- 2 tam yumurta
- 8g tuz
- 3. adımda elde ettiğiniz hamuru alın, ardından unu ve ekleri ekleyin ve 2 dakika yoğurun. Ardından 1. adımda elde edilen karışımı ve yumurtaları ekleyin ve hamur kenarlardan ayrılana kadar yoğurun (bu uzun sürebilir, benim için yaklaşık 40 dakika sürdü).
- 150g yumuşak tereyağı

## Préparation

1. Elbette ocak ayındayız ve bu, talya'da geleneksel bir Noel tarifidir, ancak daha önce gerçekleştirmeme fırsatım olmadı için, tarih meselesi yüzünden paylaşmanın yazık olacağını düşünüyorum.
2. Sonuçta, bana kalırsa, yıl boyunca pandoroyu yiyebilirim!
3. Henüz tanımayanlar için, talyan brioche'sidir (Noel dönemi için özel olarak hazırlanır eğer takip ettiyseniz), ki benzersiz bir doku ve tada sahiptir.
4. Ancak emek ister: oldukça fazla sabır ve zaman gerektirir çünkü yaklaşık on beş saat (ve bir gece) dinlenme süresi gerektirir ve bir brioche feuilletée gibi katlama aamasından geçmeyi gerektirir.
5. Tarifi bu talyan sitesinde buldum; bazı değişiklikler yaptım ancak tüm hazırlık ve dinlenme aamalarını korudum, ve ilk denemem için sonuçtan memnun kaldım Malzemeler: Pandoro kalıbı (kullandığım beyaz demirdendir, alüminyum değil ama talya'dan doğrudan satın aldım) Merdane Hazırlık süresi: Dinlenme dahil 16 saat + 1 saat piirme Büyük bir pandoro için: Adım 1 : 1 çorba kağıdı bal 1 çorba kağıdı sıvı vanilya 1 tatlı kağıdı amaretto veya rom 1 portakal ve limon kabuğu rendesi Tüm malzemeleri karıştırın ve oda sıcaklığında dinlenmeye bırakın.
6. Adım 2 : un taze maya eker süt Sütü ılık hale getirin, ardından ufalanmış mayayı ekleyip iyice karıştırın.
7. Ardından unu ve ekleri ekleyin.
8. Tekrar karıştırın, streç filmle kapatın ve karışımı iki katına çıkana kadar oda sıcaklığında bırakın (yaklaşık 1 saat).
9. Adım 3 : un süt eker 1 tam yumurta 1 yumurta sarısı taze maya tereyağı Sütü ılık hale getirin, ardından ufalanmış mayayı ekleyin.
10. Ardından adım 2'deki karışımı ekleyin.

11. Un ve ekleri ekleyin ve robot kanadıyla karı tırın.
12. Yumurta ve yumurta sarısını ekleyin ve yeniden karı tırın.
13. Son olarak, küçük küpler halinde kesilmiş tereyağını ekleyin ve hamur pürüzsüz ve homojen hale gelene kadar kancayla yourun.
14. Ardından streç filmle kaplayın ve hamur iki katına çıkana kadar oda sıcaklığında bırakın (2 ila 3 saat).
15. Adım 4 : un ekleri 2 tam yumurta tuz 3.
16. adımda elde ettiğiniz hamuru alın, ardından unu ve ekleri ekleyin ve 2 dakika yourun.
17. Ardından 1.
18. adımda elde edilen karıyı ve yumurtaları ekleyin ve hamur kenarlardan ayrılana kadar yourun (bu uzun sürebilir, benim için yaklaşık 40 dakika sürdü).
19. Ardından tuzu ekleyin ve 5 dakika daha yourun.
20. Sonunda, hamur oldukça elastik olmalı ve gerildiğinde bir perde oluşturmalıdır.
21. Streç filmle örtün, sonra oda sıcaklığında 2 ila 3 saat dinlenmeye bırakın.
22. Ardından gece boyunca buzdolabına koyun.
23. Adım 5 : yumuşak tereyağı Ertesi sabah (nispeten erken başlayın, çünkü pişirmeden önce ve katlamadan sonra kabarma için yaklaşık 8 ila 10 saat gereklidir), hamuru buzdolabından çıkarın ve oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika bekletin.
24. Devamında, tezgahı ve gerekli durumlarda hamuru unlamayı unutmayın, böylece hamur yapışmaz ve yırtılmaz.
25. Hamuru büyük bir kare şeklinde açın ve içine tereyağını yerle tirin.
26. Hamurun köşelerini içeri doğru katlayın böylece daha küçük bir kare elde edin.
27. Hamuru büyük bir dikdörtgen şeklinde açın ve ardından üçe katlayın, cüzdan gibi (bu ilk basittir).
28. Hamuru streç film ile sarın ve 30 dakika buzdolabında bekletin.
29. İle 3 kez tekrarlayın: hamuru yüzünüzde kat yerini işaret edecek şekilde yerle tirin (kitap gibi), dikdörtgen şeklinde açın, üçe katlayın ve buzdolabına koyun, bu şekilde iki kez daha.
30. Sonunda, toplamda 4 basit tur yaptınız.
31. Adım 6 : Kalıp için tereyağı Pudra ekleri (isteğe bağlı) Son 30 dakikalık dinlenme süresinin ardından, hamurun kenarlarını içe doğru katlayarak bir top haline getirin, ardından önceden iyi yağlanmış kalıba yerle tirin (bunun için tereyağını eriterek fırçayla tüm kenarlara sürün).
32. Hamur kalıbın kenarına gelene kadar kabarana kadar bekletin (benim için yaklaşık 9 saat, bir radyatörün yakınında).
33. Önceden 170°C statik ısıda ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin, ardından sıcaklığı 160°C'ye düşürün ve 50 dakika daha pişirmeye devam edin.
34. Sonunda, pandoro'ya batırılan bıçak temiz çıkmalıdır.
35. Birkaç dakika soğutun, ardından bir tel ızgara üzerinde kalıptan çıkarın.
36. Pandoronuzu büyük bir buzdolabı poşetinde iyi kapalı şekilde saklamak en iyisidir.