



Dolce Natalizio - Pandoro 3 - [Visualizza sul sito di padellina](#)



pandoro artigianale - dolce natalizio - burro

La ricetta del pandoro in questione è quella delle Simili del libro Pane e roba dolce, io l'ho seguita passo passo. Ho solo leggermente modificato gli ingredienti nel corso delle varie prove.

Ingredienti totali:

450 gr. farina di forza (manitoba o 0)
18 gr. lievito di birra
170 gr. zucchero
180 gr. burro
60 gr. acqua
vaniglia
1 cucchiaino sale
3 uova piccole
2 tuorli

Cottura totale 35 minuti a 170-180°, dipende dal forno, se colorisce troppo sopra coprire con un foglio d'alluminio. Calcolare prima le misure del forno perché il pandoro cresce molto in altezza. Io ho tolto la griglia del forno e ho messo uno stampo basso rovesciato direttamente sul fondo del forno e ho calcolato prima le misure con lo stampo del pandoro ancora vuoto.

Ho cominciato il tutto a metà mattina circa e la sera ho messo il pandoro a lievitare per l'ultima volta nel forno e la mattina dopo l'ho cotto.

Procedimento:

Il lievito: unire 15 grammi di lievito a 60 ml di acqua tiepida e 50 di farina, un cucchiaino di zucchero e 1 tuorlo. Coprire e lasciare lievitare sino al raddoppio (un'ora circa).

Primo impasto: unire il lievito a 3 grammi di lievito sciolto in 2 cucchiaini di acqua con 25 grammi di zucchero, 200 grammi di farina e 1 uovo. Lavorare bene e aggiungere 30 grammi di burro. Coprire fino al raddoppio (45 minuti circa).

Secondo impasto: unire al primo impasto 2 uova, 100 grammi di zucchero, 200 grammi di farina, 1 cucchiaino di sale, i semi di una stecca di vaniglia, e amalgamare bene, lavorando 10 minuti. Schiacciare l'impasto ripiegandolo su se stesso. Lasciare lievitare in una ciotola unta di burro, fino al raddoppio (un'ora, un'ora e mezza). Dopo mettere la ciotola in frigo per 30-40 minuti. Rovesciare l'impasto sul piano di lavoro e tirare col matterello fino ad ottenere un quadrato. Distribuirvi sopra 140 di burro a pezzetti e chiudere il quadrato piegando i 4 angoli verso il centro. Spianare delicatamente e piegare in tre. Dopo 15-20 minuti in frigo, spianare e ripiegare in tre ripetendo l'operazione per un totale di tre volte. Formare una palla avendo cura di mettere i lembi ripiegati verso il basso. Mettere nello stampo a stella alto 20 cm unto di burro preferibilmente con l'aiuto di un pennello e foderato di stagnola al fondo (unta pure quella). Lasciare lievitare fino a debordare e solo dopo, cuocere in forno a 170° per 15', poi abbassare a 160° per 10 minuti. Sforare quando supera la prova stecchino. Sformare e cospargere di zucchero a velo vanigliato.



Lo stampo imburrato, foderato al fondo con la stagnola unta di burro





[vai al post originale - concorsi.](#)