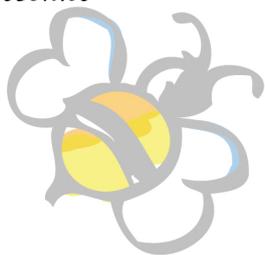




Pandoro sorelle simili rivisitato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



eCucinando.it



Ingredienti totali:

450 gr. farina
170 gr. zucchero semolato
18 gr. lievito di birra fresco
180 gr. burro
3 uova intere piccole
2 tuorli
1 cucchiaino raso di sale fino
vaniglia (semini di 1 bacca o 1 bustina)
buccia di limone grattugiata

Lievitino:

12 gr. lievito di birra
10 gr. zucchero
60 gr. acqua tiepida
50 gr. farina

Primo impasto:

al lievitino aggiungere
200 gr. farina
6 gr. lievito di birra sciolto in
2 cucchiaini acqua tiepida
40 gr. zucchero
1 uovo piccolo

impastare e lavorare molto bene (un ciclo d'impasto nella mdp, circa 20-25 minuti), aggiungere 30 gr. burro morbido e lavorare di nuovo (un ciclo d'impasto nella mdp)

Secondo impasto:

al primo impasto aggiungere
200 gr. farina
120 zucchero
2 uova piccole
1 tuorlo
sale vaniglia buccia di limone gratt.

impastare e lavorare di nuovo (un ciclo d'impasto nella mdp)

Sfogliatura

dopo che l'impasto è lievitato molto bene, cioè quasi triplicato (raggiunto il bordo del cestello della mdp), coprire cestello con pellicola e passarlo in frigo per circa 45 minuti. Poi stenderlo, spalmare sopra il burro (150 gr.) e piegare a 3, fare i giri come per la pasta sfoglia. Tra un giro e l'altro passare l'impasto in frigo. Piegare e stendere finchè si nota che il burro è stato amalgamato all'impasto. La sfogliatura e i passaggi in frigo di solito richiedono dalle 2 alle 3 ore.

Imburrare lo stampo a stella e cospargerlo di zucchero semolato. Raccogliere l'impasto a palla e con la parte liscia rovesciarlo nello stampo. Far lievitare coperto e al caldo per diverse ore, deve uscire dallo stampo. Cuocere in forno caldo, 170-175 gradi, per 35- 40 minuti. Controllare la cottura con uno stecchino di legno per spiedini.

Sfornare e sformare subito il pandoro su un piatto. Far raffreddare per circa un'ora e poi cospargere di zucchero velo. Far raffreddare completamente e imbustare il pandoro in un sacchetto di plastica e chiudere molto bene. Servire il giorno dopo.

qui dopo circa 1 ora di lievitazione finale



dopo circa 10-11 ore di lievitazione



così lo copro per proteggerlo dagli sbalzi di temperatura, anche con una copertina sopra



è debordato da una parte

eCucinando.it



si vede che non l'ho comperato pronto



raddrizzato e cosparso di zucchero a velo



e qui imbustato per il riposo finale



A detta di tutti era buonissimo, a me non ha soddisfatto come me l'aspettavo, forse ho messo troppo zucchero a velo sopra.

Alcuni consigli per l'esecuzione del pandoro, dopo vari flop:

se la cucina è umida è fredda, cambiate dolce oppure trasferite tutto l'occorrente in un'altra stanza almeno tiepida e soprattutto asciutta, eventualmente scaldate pochino con una stufetta. Se in cucina dovete cucinare anche parecchie altre cose considerate che il vapore è deleterio per il lievito, allora andate in trasferta.

il lievito di birra va acquistato il giorno prima, non usate, anche se con scadenza lunga, il lievito che avete già in frigo, ha preso umidità, va bene per il pane o pan briosche ma non per il pandoro o panettone.

stesso discorso vale per la farina, non usate quella tenuta in cucina, ma conservatela p.es. in soggiorno.

le uova intere vanno usate piccole, 55-57 gr., 60 gr. sono già troppi, altrimenti si fa fatica a fare la sfogliatura e bisogna aggiungere farina e la preparazione si complica.

ovviamente l'impasto non deve subire sbalzi di temperatura e allora quindi lo mettete nello stampo per

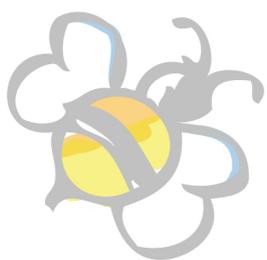


lultima ievitazione, coprite bene con una terrina rovesciata e anche con un panno caldo.

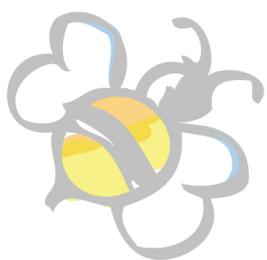
siccome il pandoro viene alto, provate prima di cominciare l'ultima lievitazione l'altezza del forno co la griglia sotto lo stampo, eventualmente usate uno stampo in metallo basso rovesciato; si rischia che il pandoro quasi cotto tocchi la resistenza superiore.

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it