



Dolce Natalizio - Pandoro 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Chloe

Delle sorelle Simili

Stamattina ho ricominciato a fare il pandoro...visto che mi portate sempre fortuna, lo voglio fare con voi....

Il lievito:

15 g. di lievito di birra
60 g. di acqua tiepida
50 g. di farina di forza
1 cucchiaio di zucchero
1 tuorlo

Sciogliere 15 gr. di lievito di birra in 60 gr di acqua tiepida. Aggiungere 1 cucchiaio di zucchero, 1 tuorlo e 50 gr di farina manitoba. Siccome la prima foto ho dimenticato di farla, vi spiego a "voce": il risultato è come una pastella un pò densa. Lievitare coperto almeno un'ora fino al raddoppio.

Passiamo al procedimento successivo...

Il primo impasto:

200 g. di farina di forza
3 g. di lievito di birra
25 g. di zucchero
30 g. di burro
2 cucchiaini acqua
1 uovo

Aggiungere al lievito 3gr di lievito di birra sciolto in 2 cucchiaini di acqua tiepida, 25 gr di zucchero, 200 gr di farina manitoba e 1 uovo; mescolare bene con forza. Unire poi 30 gr. di burro a temperatura ambiente e lavorare bene fino a che non sarà bene amalgamato. Il risultato è questo:



è una pasta morbida un pò appiccicosa!

Coprire e far lievitare un'ora circa fino a che sarà raddoppiato di volume

[immagine non più disponibile]

Il secondo impasto:

200 g. farina di forza





100 g. zucchero
2 uova
1 cucchiaino sale
1 stecca di vaniglia-i semini

140 g. burro a temperatura ambiente, per sfogliare.

Unire alla pasta lievitata 2 uova, 100 gr di zucchero, 200 gr farina manitoba 1 cucchiaino di sale 1 bustina di vanillina(o semini di una stecca) e lavorare finchè tutto sarà ben amalgamato. Schiacciare l'impasto, ripiegare su se stesso, metterlo in una ciotola unta con il burro e fare lievitare circa 1ora e mezza, fino al raddoppio, coperto.

Passato questo tempo mettere la ciotola in frigorifero per 40 minuti.



Passati questi 40 minuti, rovesciare l'impasto sul tavolo e stenderlo delicatamente per formare un quadrato più o meno insomma...



Distribuire al centro il burro a pezzetti portare i 4 angoli al centro e fissare la pasta per non far uscire il burro .





Spianare delicatamente in un rettangolo

[immagine non più disponibile]

le "bolle" più chiare che si vedono sono i pezzetti di burro che poi dovranno sparire...
Piegare in 3 così:





[immagine non più disponibile]

lasciare riposare per 20 minuti in frigorifero. Ripetere l'operazione almeno 3 volte (io l'ho fatto 5 volte) fino a che il pezzetti di burro saranno amalgamati, e ogni volta lasciar riposare 20 minuti in frigorifero coperto. Dopo l'ultimo riposo formare una palla inserendo sotto i bordi e ruotando con le mani unte di burro l'impasto sulla tavola. Porre in uno stampo per pandoro unto di burro, mettendo la parte liscia della palla verso il fondo dello stampo (il mio è alto 15 cm e largo 22 circa)

[immagine non più disponibile]
coprire e lievitare finché la cupola uscirà dal bordo (io ho intiepidito il forno, ho messo lo stampo lì dentro e lasciata accesa la luce del forno tutta la notte). Io stamattina l'ho trovato così:

[immagine non più disponibile]

Cuocere in forno a 170 gradi per 15 minuti, poi abbassare il forno a 160 gradi per altri 10 minuti, a me ne è servito qualcuno in più. Poi fare raffreddare



eCucinando.it