



Pandoro piccolo - [Visualizza sul sito](#)
di padellina

Ingredienti totali:

350 gr. farina
12 gr. lievito di birra fresco (1/2 cubetto)
130 gr. zucchero
140 gr. burro
2 uova intere piccole
2 tuorli
40 gr. acqua
1 cucchiaino raso sale fino
vaniglia, meglio i semini della bacca

lievitino:

50 gr. farina
40 gr. acqua tiepida
5 gr. lievito
1 cucchiaino zucchero
Lasciare riposare fino almeno al raddoppio.

Primo impasto:

lievitino
150 gr. farina
7 gr. lievito
1 cucchiaio d'acqua tiepida
1 uovo
1 tuorlo
50 gr. zucchero
impastare e poi aggiungere
30 gr. burro
Impastare di nuovo e lasciar lievitare fino al raddoppio

Secondo impasto:

l'impasto precedente
150 gr. farina
1 uovo
1 tuorlo
80 gr. zucchero
sale
vaniglia

Impastare e lasciar lievitare tutta la notte o circa 8-10 ore in luogo riparato (nel forno spento).

Riprendere l'impasto e fare la sfogliatura con il rimanente burro (110 gr.)

Imburrare molto bene lo stampo del pandoro e spolverarlo di zucchero semolato, mettere dentro l'impasto con le pieghe sopra e la parte liscia sotto in modo che la cima del pandoro cotto sia bella. Far lievitare ancora per diverse ore fino a triplicare il volume iniziale. Cuocere in forno scaldato a 200° e subito abbassato a 180° per circa 10 minuti, poi continuare a 170° circa, dipende dal forno. Tempo cottura circa 35 - 40 minuti.

Sformare subito il pandoro appena tolto dal forno perchè altrimenti lo zucchero con cui abbiamo spolverato lo stampo si caramellizza e il pandoro non esce più o si rompe.

Lasciamo raffreddare per una mezz'ora e poi spolveriamolo subito di zucchero a velo, così si attacca meglio. Quando sarà completamente freddo lo mettiamo in un sacchetto di cellophane, lo chiudiamo bene e lo lasciamo "frollare" per un altro giorno.

Io ho cominciato nel pomeriggio di giovedì verso le 17, cotto la sera dopo e mangiato il sabato a pranzo.



eCucinando.it





[Vai alla discussione sul forum](#)