

INGREDIENTI

per un pandoro da 1 kg

Primo impasto

- 105 gr di zucchero semolato
- 150 gr di tuorli d'uovo
- 120 gr di lievito madre (rinfrescato 3 volte in 12 ore)
- 4 gr di lievito di birra fresco
- 240 gr di farina di forza W 260
- 68 ml di acqua
- 120 gr di burro (di ottima qualità) a temperatura ambiente

Secondo impasto

- 120 gr di farina di forza W260

Emulsione

- 23 gr di zucchero
- 30 gr di tuorli
- 23 gr di miele
- 7 gr di sale fino
- 100 gr di burro fuso
- 1/2 bacca di vaniglia (solo i semini)
- la scorza di mezza arancia grattugiata
- 1 cucchiaino di malto d'orzo

per la copertura

- zucchero a velo a piacere

PROCEDIMENTO

- dopo aver rinfrescato il lievito madre per 3 volte sciogliete il quantitativo indicato nella planetaria con l'utilizzo del gancio con acqua, zucchero e lievito di birra
- aggiungete poco alla volta 110 gr di tuorli
- dopo qualche minuto aggiungete la farina e lavorate a velocità 2-3 fino a quando il composto non si incorda al gancio
- aggiungete i restanti 40 gr di tuorlo fino ad incorporarlo bene ed infine il burro a temperatura ambiente
- dopo che l'impasto sarà incordato circa 10 minuti di lavorazione mettete a lievitare in una ciotola coperta con carta trasparente nel forno con lucina accesa per 12 ore
- dopo questo tempo l'impasto dovrà risultare triplicato di volume
- aggiungete quindi la farina del secondo impasto nella planetaria ed il composto lievitato
- lavorare bene
- aggiungere quindi l'emulsione ottenuta mescolando tutti gli ingredienti con il burro fuso
- lavorate fino a quando il composto non risulterà incordato al gancio
- trasferite l'impasto sulla spianatoia e per renderlo tondeggiante prima di inserirlo nello stampo per pandoro fare delle piegature verso il centro
- una volta messo nello stampo coprire con pellicola e lasciar lievitare fino al bordo per altre 10-12 ore
- preriscaldare il forno a 180°C
- infornare per 45 minuti circa

- controllare la cottura inserendo un termometro per dolci al centro (temp. di 98°C indica che è cotto)
- lasciar raffreddare
- cospargere di zucchero a velo
- potete conservare il pandoro in busta chiusa per vari giorni
- si consiglia di tenerlo in un ambiente caldo prima di servirlo (vanno bene anche 30 sec al microonde)