

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pandoro di Verona

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

650 g di farina
250 g di burro
200 g di zucchero
8 uova
30 g di lievito di birra
1/2 bicchiere di panna liquida
scorza di limone grattugiata
1 bustina di vanillina
50 g di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Porre in un recipiente 75 gr. di farina con 10 gr. di zucchero e sbriciolarvi il lievito, poi unire un tuorlo e impastare. Se la pasta risulta troppo soda aggiungere un poco di acqua tiepida. Amalgamare bene gli ingredienti e mettere il recipiente in luogo tiepido (circa 18-20 gradi) per far lievitare la pasta per circa 2 ore. Dopo unire al panetto lievitato 160 gr. di farina, 25 gr. di burro ammorbidito, 90 gr. di zucchero e 3 tuorli. Amalgamare alla

perfezione gli ingredienti e rimettere la pasta a lievitare per altre 2 ore. Dopo di che unirvi 375 gr. di farina, 40 gr. di burro sempre ammorbidito, 75 gr. di zucchero, 1 uovo intero e tre tuorli. Lavorare di nuovo la pasta per amalgamare gli ingredienti e rimetterla a lievitare ancora per 2 ore. Riporre la pasta sulla spianatoia e lavorandola con forza incorporarvi mezzo bicchiere di panna, la scorza grattugiata di un limone e un pizzico di vanillina. Adesso pesare la pasta e calcolare per ogni suo kg. 150 gr. di burro. Con il matterello stendere la pasta e fare un quadrato non molto largo, porvi al centro del burro tagliato a pezzetti e non troppo duro. Ripiegare sul burro la pasta, poi con il matterello stenderla e piegarla in tre, stenderla ancora e ripiegarla in tre. Lasciarla riposare per circa 30 minuti. Trascorso questo tempo stendere nuovamente la pasta, piegarla in tre, stenderla ancora, ripiegarla in tre e lasciarla riposare per altri 30 minuti. Nel frattempo imburrare 2 stampi a pareti alte, scannellate, senza buco centrale e spolverizzarli con il restante zucchero semolato. Mettere la pasta sulla spianatoia, lavorarla ancora per qualche minuto con mano leggera, facendola roteare su se stessa e spolverizzando, se necessario, la spianatoia con un poco di farina. Fare con la pasta due palle e metterle negli stampi già pronti; la pasta dovrà arrivare circa a metà altezza degli stampi. Porli in luogo tiepido a lievitare fino a che la pasta sarà arrivata al livello dello stampo. Mettere allora gli stampi in forno già caldo a 190° per circa 40 minuti. A metà cottura abbassare un poco il calore per far cuocere i dolci bene anche all'interno senza colorire troppo. Appena pronti sfornarli, metterli su un tovagliolo e farli raffreddare. Spolverizzarli con zucchero a velo.