

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pandoro sfogliato di PAPUM

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **molto elevata** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **50 min**

COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

NOTE: + 24 ORE PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 350 gr

TUORLI 2

UOVA INTERE 4

BURRO a temperatura ambiente - 50 gr

ZUCCHERO 130 gr

PASTA MADRE RINFRESCATA e bene in
forza - 175 gr

SALE 6 gr

ACQUA 50 ml

BACCA DI VANIGLIA 1

PER LA SFOGLIATURA

BURRO 220 gr

MIELE 15 gr

CIOCCOLATO BIANCO SCIOLTO
quadratini - 3

PREPARAZIONE

1 Impastare per cinque minuti la pasta madre con i 2 tuorli.

Aggiungete la farina e il sale.

Sbattere le uova con lo zucchero e aggiungerlo all'impasto poco per volta ed impastare formando una palla, aggiungete il burro a temperatura ambiente poco per volta quando il burro si è incorporato, aggiungete poco per volta l'acqua.

L'impasto deve risultare liscio e ben legato.



2 Fate lievitare in una ciotola per 9 ore.



3 Mescolare gli ingredienti della sfogliatura e fate riposare in frigo per 1 notte.

Trasferite il composto di burro tra due fogli di pellicola ed appiattite con il mattarello e rimettete nel frigo.



4 Fate sciogliere 40 g di pasta madre in 20 ml di acqua unitelo all'impasto principale ed impastare fino ad avere una pasta liscia ed omogenea.



- 5 Fate riposare per 15 minuti quindi allargate l'impasto formando un rettangolo e mettete al centro il rettangolo di burro.



- 6 Piegate i due lati verso il centro e stendete con il mattarello.



7 Ripiegate a tre e fate riposare in frigo per 30 minuti.



8 Stendete nuovamente con il mattarello quindi ripiegate a 3 e fate riposare in frigo per altri 30 minuti.

Ripetete le pieghe una terza volta.



9 Il burro non deve uscire dalla pasta altrimenti in fase di lievitazione vi ritrovate con il burro liquido ai bordi dello stampo.

Ripiegate i due bordi verso il centro.



10 E formate una palla.



11 E trasferite nello stampo per pandoro imburato.



12 Fate lievitare a 24-26°C fino a quando l'impasto non raggiunge il bordo (circa 10 ore).



13 Infornate a 160°C per 30 minuti tenendo lo sportello leggermente aperto, quindi abbassate a 150°C continuando la cottura per altri 20 minuti circa.

Fate riposare 6 ore quindi togliete dallo stampo.



14 Spolverizzate di zucchero a velo.





