

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pandoro fatto in casa

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [2 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [molto elevata](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO:

[medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *TEMPI DI LIEVITAZIONE*

---



Il **Pandoro** è un [dolce](#) natalizio italiano che incanta tutti con la sua **sofficità** e il suo **sapore unico**.

**Preparare il Pandoro in casa**, così come il [panettone](#), può sembrare un'impresa impegnativa, ma il risultato finale ripagherà di sicuro di tutti i tuoi sforzi. Con la nostra **ricetta passo passo**, potrai deliziare familiari e amici con un **Pandoro artigianale**, regalando loro il **gusto autentico** delle feste.

La preparazione del Pandoro richiede **precisione e cura**, ma con la giusta guida, anche i meno esperti in cucina possono ottenere ottimi risultati. La ricetta

prevede l'utilizzo di ingredienti di alta qualità e una serie di passaggi ben definiti per garantire la sofficità e il gusto inconfondibile di questo dolce tradizionale.

Se ami rispettare le tradizioni e non vedi l'ora che arrivino le feste di fine anno per cimentarti in creazioni culinarie degne di uno chef stellato, ecco alcune ricette tradizionali che dovresti provare:

[Torrone tradizionale](#)

[Casetta di pan di zenzero](#)

[Cartellate](#)

[Pangiallo romano](#)

[Tronchetto di Natale](#)

## PER LA BIGA

FARINA MANITOBA 40 gr

ACQUA 30 gr

LIEVITO DI BIRRA 2 gr

## PER IL PRIMO IMPASTO

BIGA 70 gr

FARINA MANITOBA 130 gr

ZUCCHERO 10 gr

LIEVITO DI BIRRA 2 gr

UOVA 1

BURRO MORBIDO 25 gr

## PER IL SECONDO IMPASTO

FARINA MANITOBA 170 gr

ZUCCHERO A VELO 30 gr

UOVA 2

BURRO MORBIDO 60 gr

## PER L'EMULSIONE

BURRO MORBIDO 400

ZUCCHERO A VELO 260 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da  
tavola

RUM 10 gr

UOVA 1

## PER IL TERZO IMPASTO

FARINA MANITOBA 360 gr

UOVA 2

ZUCCHERO A VELO 250 gr

# PREPARAZIONE

1 Per preparare il pandoro comincia la sera prima preparato la biga.

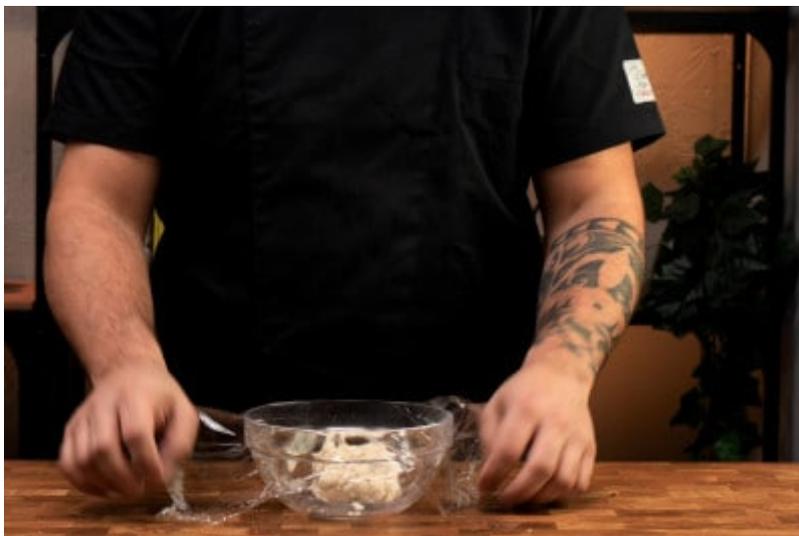
Versa la farina in una ciotola con l'acqua e il lievito di birra.

Mescola con un cucchiaino di legno prima, poi rifinisci con le mani fino ad ottenere un impasto compatto, ma ancor grezzo.

Copri con la pellicola, lasciala lievitare per circa un'ora poi riponi a maturare in frigorifero per tutta la notte.







**2** Il giorno seguente, metti nella ciotola della planetaria, la biga con la farina, lo zucchero, il lievito e l'uovo.

Comincia ad impastare con il gancio a foglia e lascia impastare fino a che gli ingredienti non saranno amalgamati, poi sostituisci la foglia con il gancio e lascia impastare per circa 5 minuti.





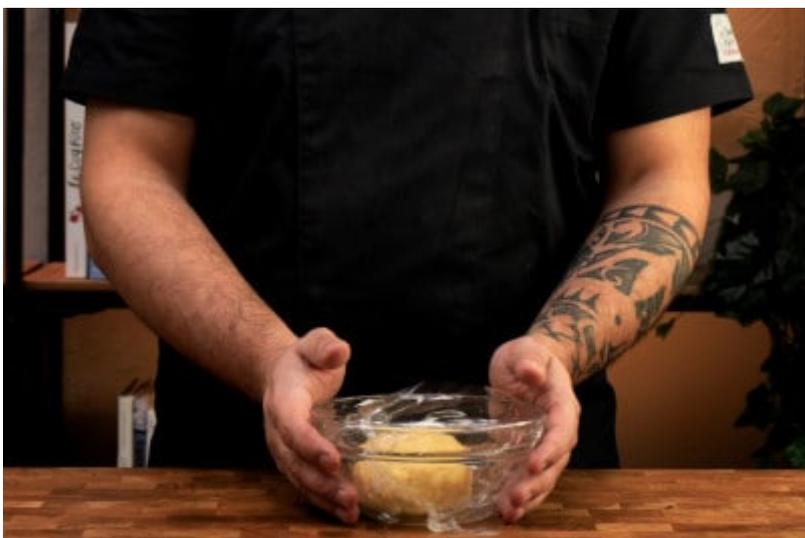


**3** Aggiungi il burro morbido, qualche pezzetto alla volta, lasciando impastare fino ad assorbimento.

Quando avrai inserito tutto il burro, trasferisci l'impasto sul banco e pirlandolo leggermente ottieni una palla.

Riponila una ciotola, copri con pellicola e metti a lievitare a temperatura ambiente per qualche ora fino al suo raddoppio in volume (circa 3h).





- 4 Trasferisci l'impasto lievitato nella ciotola della planetaria, poi aggiungi la farina, lo zucchero a velo e metà delle uova.

Lascia impastare per qualche minuto poi aggiungi l'altra metà delle uova. Lascia impastare di nuovo fino a che l'impasto non sarà ben formato.





- 5 Come per il primo impasto, aggiungi il burro morbido poco alla volta, aspettando che venga incorporato prima di aggiungerne altro.

Quando il burro sarà stato incorporato del tutto, trasferisci l'impasto sul banco e di nuovo pirlalo in modo da formare una palla liscia e tesa.

Trasferiscila in una ciotola capiente e coprendola, lasciala lievitare fino a che non triplicherà di volume (circa 3h).





- 6 Intanto che l'impasto lievita, prepara l'emulsione di burro e uova. Nella planetaria versa il burro morbido, lo zucchero a velo, l'estratto di vaniglia, il rum e comincia a amalgamare gli ingredienti con la foglia. Aggiungi l'uovo e lascia emulsionare a velocità medio alta fino a che non otterrai una crema. Traferisci poi l'emulsione in una ciotola, copri con pellicola e mettila in frigorifero a cristallizzare.





- 7 Trasferisci l'impasto lievitato nella ciotola della planetaria e aggiungi la farina, lo zucchero a velo e le uova e lascia impastare fino ad assorbimento.





**8** Quando l'impasto risulta incordato e non appiccicoso, comincia ad aggiungere l'emulsione, poco alla volta, lasciando il tempo all'impasto di incorporarla. Attenzione, che in base alla farina che stai usando potrebbe essere necessario diminuire sensibilmente la quantità di emulsione utilizzata.

Se l'impasto sembra troppo morbido, lascialo riposare una decina di minuti e poi ricomincia ad impastare brevemente.

Una volta che l'impasto è pronto, trasferiscilo sul banco e sollevandolo dal centro dai una piega di rinforzo.





9 Dividi l'impasto a metà e pirlalo dandogli delle pieghe di rinforzo.

Trasferisci le palline ottenute negli stampi appositi da pandoro (in questo caso io ho usato degli stampi per pandori da 1 kg e lasciali lievitare fino a che l'impasto non raggiungerà il bordo. I miei ci hanno messo più o meno 5 ore.





**10** Una volta lievitati, fora il pandoro crudo con uno stecchino di legno e inforna in forno a 175°C per circa 45 minuti.

Controlla la temperatura interna, che deve essere di almeno 93°C infine sforna.

Lascia raffreddare una mezz'ora, poi sforma il pandoro su una gratella, lascialo quindi raffreddare per almeno 6 ore.

Infine spolvera con dello zucchero a velo.







