

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pandoro di Elfa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 45 min COSTO:

medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 16 ORE PER LA LIEVITAZIONE



FARINA 45 gr

UOVO 20 gr

ZUCCHERO 15 gr

BURRO 25 gr

IMPASTO

FARINA 165 gr

UOVA 125 gr

ZUCCHERO 80 gr

MIELE 10 gr

SALE 3 gr

EMULSIONE

BURRO 60 gr

CIOCCOLATO BIANCO MACINATO 10 gr

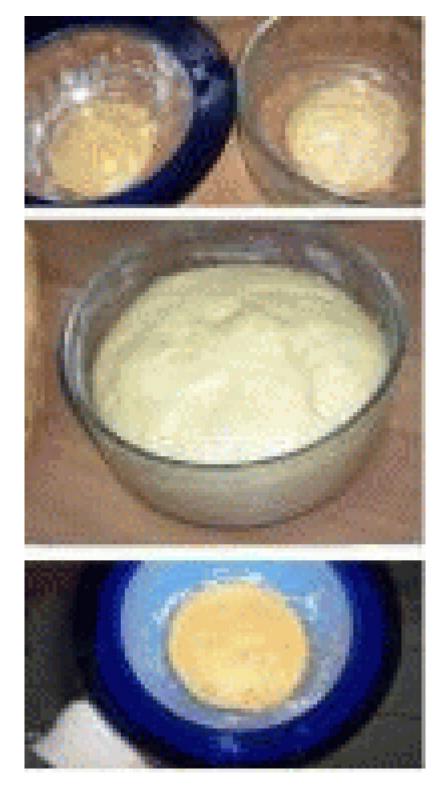
BACCELLO DI VANIGLIA 1

PREPARAZIONE

Per il lievitino di pasta madre: mescolate tutti gli ingredienti e impastare fino ad avere un panetto omogeneo e fate riposare per 1 ora.

Per il lievitino con lievito di birra: mescolate tutti gli ingredienti e impastare fino ad avere un panetto omogeneo e fate riposare per 1 ora.

 ${\sf Dopo \ 1} \ or a \ entrambi \ i \ composti \ dovrebbero \ essere \ lievitati.$



Per il preimpasto: mescolate i due lieviti con gli ingredienti del preimpasto fino ad avere un composto omogeneo.

Coprite con della pellicola e fate raddoppiare il composto di volume.

Per l'impasto: nell'impastatrice impastare il preimpasto con la farina, le uova e lo zucchero.

Impastare per almeno 20 minuti a bassa velocità.

Unite il miele ed il sale e continuate ad impastare per altri 10 - 15 minuti.

Sciogliete a bagnomaria il burro con il cioccolato bianco ed i semini del baccello di vaniglia.

Unite questa emulsione all'impasto principale ed impastate per altri 10 minuti.

Dovrete ottenere un impasto omogeneo e lucido.

Trasferite l'impasto nello stampo per Pandoro seggermente imburrato, coprite con della pellicola ed una coperta (l'impasto deve rimanere in un ambiente tiepido) e lasciate lievitareper almeno 12 ore (deve raggiungere il bordo).



Cuocete nel forno preriscaldato a 200°C, abbassate subito la temperatura a 170° e fate cuocere per 40 minuti.

Spegnete il forno e fate riposare il Pandoro nel forno per almeno 5 minuti.

