

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

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

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

Dopo 1 ora entrambi i composti dovrebbero essere lievitati.



**2** 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 semi 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 leggermente imburrrato, coprite con della pellicola ed una coperta (l'impasto deve rimanere in un ambiente tiepido) e lasciate lievitare per almeno 12 ore (deve raggiungere il bordo).



**3** 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.

