

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pandoro di verona

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto elevata](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



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 g di farina con 10 g 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°) per far lievitare la pasta per circa 2 ore.

Dopo unire al panetto lievitato 160 g di farina, 25 g di burro ammorbidito, 90 g 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 g di farina, 40 g di burro sempre ammorbidito, 75 g 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 g di burro.

Con il mattarello 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 mattarello 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 accompagnarli con [crema al mascarpone](#).

Per Natale preparate anche i nostri golosi [biscottini speziati!](#)