DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pandoro fatto in casa: ricetta facile ad impasto unico

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

TEMPO DI LIEVITAZIONE: 6 - 8 ORE (TOTALI, DIVISE IN DUE FASI)



Se sogni di portare in tavola il grande lievitato delle feste senza lo stress di rinfreschi continui e lunghe sfogliature, questo **pandoro fatto in casa impasto unico** è la soluzione perfetta per te.

Proprio come ti abbiamo mostrato con il nostro panettone fatto in casa per principianti, abbiamo semplificato ogni passaggio per farti ottenere una cupola dorata e un profumo irresistibile fin dal primo esperimento.

Il vero segreto per una consistenza soffice e filante sta nella gestione del **burro a pomata aromatizzato** con vaniglia e miele, da incorporare solo a piccole dosi quando l'impasto è già ben formato.

Abbi pazienza e non avere fretta in questa fase: inserire il burro troppo velocemente o a temperatura sbagliata rischia di rompere la maglia glutinica e compromettere l'incordatura.

Prima di infornare, ricorda questo piccolo trucco da pasticciere: lascia riposare lo stampo all'aria per 15-20 minuti. Si formerà una **sottile pellicina superficiale** che aiuterà la cupola a svilupparsi armoniosamente senza collassare durante la cottura.

Una volta raffreddato e spolverizzato di zucchero a velo, puoi servirlo nella sua purezza oppure stupire tutti con un sontuoso pandoro farcito, magari accompagnato da una classica e vellutata crema al mascarpone.

E se nei giorni successivi ti avanza qualche fetta, trasformala subito in una golosa torta di pandoro ideale per l'inzuppo a colazione.

Per stupire gli ospiti con idee creative e veloci, prova anche i divertenti tramezzini di pandoro o i croccanti cestini di pandoro in friggitrice ad aria perfetti per arricchire il tuo buffet festivo.

INGREDIENTI PER UN PANDORO DA 1 KG

FARINA MANITOBA 500 gr

LIEVITO DI BIRRA o 5 grammi secco - 15 gr

LATTE INTERO tiepido - 80 ml

ZUCCHERO SEMOLATO 120 gr

UOVA INTERE a temperatura ambiente - 3

TUORLI D'UOVO a temperatura ambiente - 1

BURRO MORBIDO a pomata - 120 gr

SALE FINO 5 gr

MIELE DI ACACIA 1 cucchiaio da tavola

ESTRATTO DI VANIGLIA o i semi di una bacca di vaniglia - 2 cucchiai da tè

ZUCCHERO A VELO

Come fare il pandoro per principianti, ricetta per un pezzo da 1 kg

1 In una ciotolina unisci il **burro a pomata** con l'estratto di vaniglia (o i semi della bacca) e il miele.

Lavora il composto fino a ottenere una **crema morbida e omogenea**: la parte grassa del burro imprigionerà gli aromi, garantendo il tipico profumo del pandoro.

A parte, sciogli completamente il **lievito di birra nel latte tiepido**.

Fai molta attenzione alla temperatura: il latte deve essere appena tiepido e mai caldo, altrimenti disattiverai i lieviti compromettendo la crescita dell'impasto.













2 Versa nella ciotola della planetaria (munita di gancio) o in una terrina capiente la **farina setacciata**

e lo **zucchero**.

Unisci a filo il **latte con il lievito** e inizia a lavorare a bassa velocità fino ad amalgamare gli ingredienti.

Aggiungi ora le **uova intere e il tuorlo, uno alla volta**, aspettando sempre che il precedente sia stato completamente assorbito prima di inserire il successivo.

Continua a impastare finché la massa non risulterà elastica e uniforme: se procedi a mano, trasferisciti sulla spianatoia e **lavora l'impasto sbattendolo e ripiegandolo** energicamente per circa 15 minuti.













3 Passa ora alla fase più delicata: incorpora il **burro aromatizzato a piccoli pezzetti**,

dividendolo in 3 o 4 riprese.

Lavora l'impasto con pazienza e aggiungi il pezzetto successivo solo quando il precedente è stato **completamente assorbito**.

Insieme all'ultima noce di burro, unisci anche il **sale fino**.

Continua a impastare fino a ottenere una struttura lucida, setosa ed elastica: con la planetaria la pasta dovrà **incordarsi perfettamente al gancio** staccandosi del tutto dalle pareti.













4 Forma una palla regolare, trasferiscila in una ciotola leggermente imburrata e sigilla con

la **pellicola trasparente**.

Fai lievitare in un luogo tiepido per circa **3-4 ore**, o comunque fino al raddoppio del suo volume.

Trascorso il tempo, rovescia delicatamente l'impasto su una **spianatoia appena imburrata** .

Ungiti le mani con poco burro, esegui un paio di pieghe e passa alla **pirlatura**: arrotonda la massa rincalzando i lembi verso il basso e ruotala sul piano fino a ottenere una **sfera liscia e ben tesa**.









5 **Imburra generosamente lo stampo a stella** da 1 kg in ogni singola scanalatura: è un'operazione fondamentale per sformare il dolce senza romperlo.

Adagia la sfera pirlata nello stampo con la **parte liscia rivolta verso il basso**, a diretto contatto con il fondo.

Copri con pellicola trasparente (lasciala morbida per consentire lo sviluppo) e metti a riposare nel **forno spento con la luce accesa**.

Attendi altre **3-4 ore di lievitazione**, o comunque il tempo necessario affinché la cupola dell'impasto raggiunga il bordo dello stampo.





















6 Estrai lo stampo dal forno e preriscaldalo in **modalità statica a 170°C**.

Nel frattempo lascia l'impasto all'aria per 15-20 minuti: si formerà una **leggera crosticina superficiale** che aiuterà a sostenere la cupola in cottura.

Inforna nel **ripiano più basso** e cuoci per circa 45-50 minuti; se la superficie dovesse scurirsi troppo nei primi 30 minuti, proteggila con un foglio di alluminio.

Una volta sfornato, lascia intiepidire il pandoro nello stampo per almeno **30-40 minuti**.

Capovolgi delicatamente lo stampo solo quando sarà tiepido per estrarlo, quindi lascialo **raffreddare completamente per diverse ore**.

Quando sarà del tutto freddo, spolverizzalo generosamente con abbondante **zucchero a velo** prima di tagliarlo a fette.









Conservazione

Prima di riporre il tuo pandoro, assicurati che sia **completamente freddo**: l'eventuale umidità residua all'interno creerebbe condensa, rovinandone la consistenza.

Chiudilo ermeticamente in un **sacchetto per alimenti in polietilene**: in questo modo si manterrà morbido e fragrante per circa **3-4 giorni** a temperatura ambiente.

Un consiglio fondamentale: spolverizza con lo **zucchero a velo solo al momento del consumo**, altrimenti a contatto con la superficie tenderà a inumidirsi e a sciogliersi.

Se dopo un paio di giorni dovesse perdere un po' di elasticità, scaldalo per **5 minuti in forno tiepido** o vicino a una fonte di calore: il burro si ammorbidirà e tornerà soffice e profumato come appena fatto.

Puoi anche **congelarlo** (sia intero che tagliato a fette), ben avvolto nella pellicola trasparente, per circa **1-2 mesi**; ti basterà scongelarlo a temperatura ambiente prima di gustarlo.

Consigli e varianti

Prima di riporre il tuo pandoro, assicurati che sia **completamente freddo**: l'eventuale umidità residua all'interno creerebbe condensa, rovinandone la consistenza.

Chiudilo ermeticamente in un **sacchetto per alimenti in polietilene**: in questo modo si manterrà morbido e fragrante per circa **3-4 giorni** a temperatura ambiente.

Un consiglio fondamentale: spolverizza con lo **zucchero a velo solo al momento del consumo**, altrimenti a contatto con la superficie tenderà a inumidirsi e a sciogliersi.

Se dopo un paio di giorni dovesse perdere un po' di elasticità, scaldalo per **5 minuti in forno tiepido** o vicino a una fonte di calore: il burro si ammorbidirà e tornerà soffice e profumato come appena fatto.

Puoi anche **congelarlo** (sia intero che tagliato a fette), ben avvolto nella pellicola trasparente, per circa **1-2 mesi**; ti basterà scongelarlo a temperatura ambiente prima di gustarlo.