

Il pandoro



✂ Per 1 Pandoro da 1 Kg o 2 da ½ Kg

Ingredienti

METODO DIRETTO A 1 IMPASTO CON LIEVITAZIONE MISTA E CON IMPASTO A MANO!!!!

125 g di pasta madre rinfrescata*
110 g di latte fresco intero
50 g di acqua
15 g di lievito di birra fresco
450 g di farina panettone del Mulino Quaglia o manitoba bio
80 g di tuorli
60 g di uovo
180 g zucchero
160 g burro
20 g miele acacia-arancia o millefiori
5 g di sale
2 g di malto diastatico in polvere
15 g burro di cacao micronizzato (facoltativo)
1 cucchiaino di vaniglia in polvere oppure ½ bacca di vaniglia

Mettere in una ciotola la pasta madre spezzettata in piccoli pezzi con il latte, l'acqua, il lievito di birra e il miele, mescolare un po con le mani e sciogliere la pasta madre, mettere a pioggia la farina con il malto (3/4) e cominciare ad impastare raccogliendo bene gli ingredienti della ciotola che dovrà rimanere sempre pulita, passare sulla spianatoia e lavorare per qualche minuto, rimettere in ciotola e unire l'uovo, impastare in ciotola fino a che non sia assorbito, spolverare con la farina fare "incordare" e poi passare all'aggiunta dello zucchero e successivamente della farina. Tuorli, zucchero e la rimanente farina vengono inseriti in 2 o 3 volte e si devono esaurire contemporaneamente facendo riprendere corda all'impasto prima del successivo inserimento. Con l'ultima parte di tuorlo aggiungere il sale. Aggiungere il burro non troppo morbido (con la penultima parte di

burro aggiungere la vaniglia), in 2 o 3 volte.

Se si fanno due pandorini, spezzare l'impasto e con le mani imburrate arrotondare altrimenti arrotondare di nuovo e mettere nello stampo imburrate facendo capitare la parte tagliata su di un lato, coprire con una busta e lasciare lievitare a 28° -30° C fino a che l'impasto non sarà arrivato quasi al bordo. Scoprire il pandoro e infornare.

Cuocere in forno statico a 170 °C per 30-40 minuti, il pandoro è cotto quando al cuore avrà raggiunto una temperatura di 94 °C. Sfnare e lasciare raffreddare nello stampo su di una griglia. Togliere dallo stampo spolverare con zucchero a velo e confezionare in buste di plastica per alimenti.

METODO A DUE IMPASTI A LIEVITAZIONE NATURALE

1° Impasto

125 g di pasta madre rinfrescata*
110 g di latte fresco intero
50 g di acqua
300 g di farina panettone del Mulino Quaglia o manitoba bio
20 g di tuorli
60 g di uovo
90 g zucchero
90 g burro

La sera prima preparare il 1° impasto.

Pesare tutti gli ingredienti. Spezzare in piccoli pezzi la pasta madre e metterla in planetaria, aggiungere l'acqua, il latte e la farina, mettere il gancio e azionare ad una media velocità, fare incordare, aggiungere l'uovo e lasciare incordare poi metà dello zucchero, tuorlo e rimanente zucchero e lasciare incordare nuovamente, aggiungere alla fine in 2-3 riprese il burro.

Sfilare l'impasto dal gancio senza strappararlo. Coprire la ciotola con la pellicola e lasciare riposare tutta la notte (10 - 12 ore) a 28-30 °C, l'impasto dovrà triplicare.

La temperatura di fine impasto non deve essere superiore ai 26 °C. Il tempo dell'impastamento è di circa 15-20 minuti.

2° Impasto

Tutto il primo impasto
150 g di farina panettone del Mulino Quaglia o manitoba bio
60 g di tuorli
90 g di zucchero
90 g di burro
20 g di miele
5 g di sale
2 g di malto diastatico in polvere
15 burro di cacao micronizzato (facoltativo)
1 cucchiaino di vaniglia in polvere oppure ½ bacca di vaniglia

Pesare tutti gli ingredienti del secondo impasto e mettere il primo impasto in planetaria con la farina e il malto, montare il gancio e azionare la planetaria ad una velocità moderata, fare incordare. Aggiungere il miele e lasciare incordare, poi come per il primo impasto alternare tuorlo e zucchero sempre facendo incordare. Con l'ultima parte di tuorlo aggiungere il sale.

Aggiungere infine il burro non troppo morbido (con la penultima parte di burro aggiungere la vaniglia), in 2 o 3 volte, a metà inserimento ribaltare l'impasto nella ciotola facendo attenzione a non perdere l'incordatura.

Passare l'impasto sulla spianatoia imburrate e arrotondare e coprire a campana e lasciare riposare per 30 minuti.

Se si fanno due pandorini, spezzare l'impasto e con le mani imburrate arrotondare altrimenti arrotondare di nuovo e mettere nello stampo imburrate facendo capitare la parte tagliata su di un lato, coprire con una busta e lasciare lievitare a 28° -30° C fino a che l'impasto non sarà arrivato quasi al bordo. Scoprire il pandoro e infornare.

Cuocere in forno statico a 170 °C per 30-40 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare nello stampo su di una griglia. Togliere dallo stampo spolverare con zucchero a velo e confezionare in buste di plastica per alimenti.

***Preparazione del lievito madre in previsione dei lievitati natalizi**

Due giorni prima dell'inizio della lavorazione dei lievitati natalizi rinfrescare la pasta madre due volte, per esempio alle 12:00 e alle 18:00, con l'ultimo rinfresco legare la pasta madre e tenere a T ambiente tutta la notte.

Il giorno dopo al mattino slegare il lievito, fare il bagnetto purificatore e rinfrescare, alle 12 rinfrescare, alle 16 rinfrescare e lasciare a temperatura ambiente fino al momento dell'impasto, ore 19:00 circa. Se si ha un lievito maturo e abbastanza attivo nel giorno dell'impasto è possibile fare anche solo due rinfreschi, la mattina e verso le 14:00 per impastare verso le 18:00.