

Il Pandoro fatto in casa: ecco la ricetta per farlo buonissimo

LINK: <https://grandenapoli.it/il-pandoro-fatto-in-casa-ecco-la-ricetta-per-farlo-buonissimo/>

Il Pandoro fatto in casa: ecco la ricetta per farlo buonissimo Sveva Di Palma 8 Dic 2020 Zona arancione, Natale che si avvicina. Quale soluzione migliore di una sana impresa in cucina? Ecco a voi la ricetta del Pandoro fatto in casa! Storia e tradizione Il Pandoro, assieme al panettone, è uno dei principali dolci natalizi italiani. Tipico di Verona, ha pian piano viaggiato in lungo ed in largo per lo stivale fino ad avere un posto d'onore sulle tavole di tutto il paese, dal profondo Nord al Sud. Soffice e dorato, fu brevettato nella sua attuale composizione da Domenico Melegatti nel 1892. Pare, tuttavia, che le sue origini siano molto più antiche: possiamo collocarle addirittura nel 1500. All'epoca, un dolce chiamato "pan de oro" deliziava le papille gustative degli abitanti della Repubblica Veneziana. La ricetta di Melegatti, invece, si ispira ad una più antica tradizione Veronese. Il cosiddetto Levà era un dolce lievitato coperto da granella di zucchero e mandorle che le donne dei villaggi impastavano, tutte insieme, la sera della vigilia di Natale. Melegatti pensò di

eliminare la copertura che ostacolava la lievitazione e aggiunse uova e burro. L'impasto divenne così il morbido dolce che gustiamo ora. La forma inconfondibile del Pandoro è invece opera di Angelo Dall'Oca Bianca, pittore veronese che disegnò lo stampo a piramide tronca a otto punte. Ma come possiamo rendere il nostro Pandoro fatto in casa gustoso e soffice al punto giusto? Vediamo un po'. Ingredienti Per n. 1 Pandoro da 1kg Per l'impasto: 450 gr di farina Manitoba W460 **farine magiche** Lo Conte 10 gr di lievito di birra fresco 70 gr di acqua 3 uova intere (150 gr) 1 tuorlo (20gr) 30 gr di burro morbido a pomata+140 gr di burro morbido a pezzetti per la sfogliatura 135 gr di zucchero 8gr di sale fino Per la marinatura di aromi : Buccia grattugiata di 2 arance 2 cucchiaini di miele 2 cucchiaini di estratto di vaniglia 1 abbondante cucchiaino di rum Per completare, zucchero a velo. Attrezzi: Planetaria o impastatrice con gancio e foglia Bilancia Stampo per panettone Preparazione 12h prima di iniziare, mettere a marinare il mix aromatico. Mescolate tutto

insieme con un cucchiaino, coprite con una pellicola e lasciate a temperatura ambiente. Poi, arriva l'importante step del pre-impasto. Prendiamo: 50gr di farina 60gr di acqua 8gr di lievito 10 gr di zucchero 1 tuorlo Sciogliamo il burro nell'acqua all'interno della planetaria. Aggiungiamo poi farina, zucchero e tuorlo. Impastiamo con un cucchiaino finché non otteniamo un impasto molle. Aspettiamo che lieviti coprendolo con pellicola (1h all'incirca). Una volta avuto il pre-impasto siamo pronti per il primo impasto. Prendiamo: Il pre-impasto ben fermentato 200g di farina 3gr di lievito 10gr di acqua 25 gr di zucchero 30 gr di burro morbido a pomata 1 uovo intero Il lievito sciolto nell'acqua si aggiunge al pre impasto. Dunque, aggiungere farina e zucchero. Impastiamo con la foglia, poi mettiamo l'uovo. Girare il tutto a velocità media con la foglia della planetaria finché non si amalgama tutto. È tempo di mettere il burro morbido a pezzettini, piano piano. Impastiamo finché non si asciuga completamente. Alla fine di questo processo, dovremmo avere una palla di impasto che si stacca

perfettamente dalle pareti della ciotola. Mettiamo a riposare in un luogo caldo, temperato. Lasciamo riposare dalle due alle tre ore. Procediamo dunque con il secondo impasto. Abbiamo bisogno di: 200gr di farina Il primo impasto 100 gr di zucchero Mix aromatico marinato e fermentato per 12 ore 2 uova 8gr di sale Non appena il primo impasto è p i e n a m e n t e lievitato bisogna unire farina, zucchero e mix aromatico. Segue un veloce passaggio in planetaria. Continuando ad impastare, aggiungiamo le uova una alla volta finché l'impasto non si aggrappa alla foglia. Mettiamo dunque il sale. Impastiamo fino a raggiungere la giusta morbidezza: l'impasto deve staccarsi dalle pareti. Lasciamo lievitare per circa 2 ore. Interrompiamo la lievitazione, impastiamo velocemente, dopodiché mettiamo il risultato in frigo a riposare dentro una ciotola. La maturazione in frigo può durare dalle 12h alle 24. Tiriamo fuori dal frigo e l'impasto deve essere lasciato lì, a temperatura ambiente, per circa un'ora. Sfogliare il pandoro Il prossimo step per il nostro Pandoro fatto in casa è la sfogliatura. Riversiamo il nostro impasto su un tavolo di lavoro. Spolveriamo con un

po' di farina il piano e stendiamo l'impasto ad una altezza di 2 cm con un mattarello leggermente infarinato. Formiamo un quadrato. Nel nostro quadrato riponiamo i 140 gr di burro a pezzetti. Chiudiamo l'impasto ripiegando le estremità opposte a due a due. Le uniremo al centro, dove abbiamo messo il burro. Stendiamo ancora una volta con il mattarello lievemente infarinato e appiattiamo l'impasto di 1 cm. Sigilliamo infine il nostro impasto e lasciamolo in frigo per 50 minuti. Riprendiamo l'impasto e rifacciamo le pieghe a portafoglio per poi riporlo in frigo. Questa azione va ripetuta 4 volte. All'ultima ripiegatura, formiamo un pacchetto che arrotoliamo sul piano di lavoro. Pirliamo l'impasto in modo che sia liscio, senza aggiungere più farina. Imburramo, quindi, lo stampo da Pandoro. Disponiamo l'impasto nello stampo ponendolo dalla parte pirlata. Copriamo il nostro pandoro con una pellicola e lasciamolo lievitare a forno spento temperato a 28 gradi. Questa operazione prende circa 14h. Quando la lievitazione ha portato l'impasto ai bordi dello stampo, procediamo alla cottura. Inforniamo a 170 gradi per circa 15 minuti, poi abbassiamo a 160 per

altri 25 minuti. Per capire la cottura, proviamo con lo stecchino. Se esce asciutto abbiamo fatto un gran lavoro! Dopo aver sfornato, lasciamo intiepidire per 7 minuti in teglia, sformiamo su una gratella e aspettiamo si raffreddi. Come atto finale, per goderci il nostro lungo e duro lavoro, cospargiamo di zucchero a velo il Pandoro. Il Pandoro fatto in casa è pronto. Da qui, è tutta una grande magnata. Buon appetito e buon Natale! Per una gustosa variazione del classico pandoro, provate qui: Pandoro di pizza