

Pandoro delle Sorelle Simili

Eccoci qua, quest'anno mi sono voluto cimentare nella preparazione del Pandoro, uno dei più tipici dolci di Natale.

Ci sono **due modi** di preparare il pandoro: il **metodo sfogliato** di questa ricetta, in cui il burro viene incorporato (come nella ricetta dei croissant) nella sfoglia eseguendo le tipiche pieghe; nel secondo metodo (che illustrerò in una ricetta a parte) il burro viene incorporato agli altri ingredienti durante le fasi di impasto.



La preparazione è lunga, e la fasi di lavorazione e lievitazione sono da seguire scrupolosamente, ma il risultato vale davvero la pena. In totale, tra lievitazioni, riposi e cottura, servirà circa una giornata.

E' indispensabile procurarsi lo stampo per pandoro in alluminio, perchè senza non sarà possibile fare prendere al dolce la tipica forma a stella. Si trova nei negozi più forniti oppure tranquillamente online. Il costo è di circa 20€ per lo stampo da 1kg.

Ho utilizzato la ricetta delle **Sorelle Simili**, quella contenuta nel loro libro "Pane e Roba Dolce" che trovate anche nella sezione I Link.

Ingredienti per uno stampo da 1 kg (circa 3 litri di capacità):

per il lievito:

- 15 gr lievito di birra
- 60 gr acqua tiepida
- 50 gr farina di forza (Manitoba)

- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo

per il 1° impasto:

- 200 gr farina di forza
- 3 gr lievito di birra
- 25 gr zucchero
- 30 gr burro
- 2 cucchiaini di acqua
- 1 uovo

per il 2° impasto:

- 200 gr farina di forza
- 100 gr zucchero
- 2 uova
- 1 cucchiaino di sale
- 1 stecca di vaniglia – i semi
- 140 gr burro a temperatura ambiente, per sfogliare

Preparare il lievito:



In una ciotola sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, unire lo zucchero, il tuorlo e la farina e battere finchè sarà ben amalgamato e liscio, eventualmente sciogliendo i grumi con una frusta. Coprire con pellicola e fare lievitare nel forno spento con la luce accesa fino al raddoppio, **circa 1 ora**.



Preparare il primo impasto:

Aggiungere al lievito il lievito di birra sciolto nell'acqua, lo zucchero, la farina e l'uovo, mescolare e battere vigorosamente (io ho usato la planetaria con il gancio per impasti), poi unire il burro a temperatura ambiente (spezzettato) e impastare finchè il tutto non sarà ben amalgamato (2-3 minuti). Riunire l'impasto, dare la forma di una palla, coprire nuovamente con pellicola e fare lievitare nel forno spento per **circa 45 minuti**.



Preparare il secondo impasto:

Unire al primo impasto le uova, lo zucchero, la farina, il sale, i semi della bacca di vaniglia e battere o impastare finchè il tutto non sarà ben amalgamato, con il mixer almeno 5-6 minuti. Schiacciare l'impasto, ripiegarlo su sè stesso, metterlo in una ciotola unta con il burro e fare lievitare **circa 1 ora e mezza**, comunque fino al raddoppio, coperto con pellicola nel forno spento. Passato questo tempo mettere la ciotola in frigorifero per **circa 30-40 minuti**.



Attenzione: in questa fase, se è necessario, si può prolungare la sosta in frigorifero anche per 8-12 ore.

Rovesciare la pasta sul tavolo, tirarla con il mattarello formando un quadrato di circa 40 cm di lato, distribuire al centro il burro a pezzetti in forma di rombo.



Portare i quattro angoli al centro fissando la pasta e chiudendo il burro.



Spianare delicatamente il un rettangolo largo circa 15cm e lungo circa 30/35, poi piegare in 3.



Lasciare riposare **20 minuti** in frigorifero, spianare, piegare di nuovo in 3 e fare riposare in frigorifero **altri 20 minuti**. Dare ancora una piega e riposare **20 minuti**. Dopo questo ulteriore riposo formare una palla, portando i bordi sotto alla palla e ruotando l'impasto sul tavolo con le mani ben unte di burro.



Disporre la pasta nello stampo a stella ben imburrito, **tenendo la parte rotonda verso il fondo**. Coprire e fare lievitare in forno spento ma con la luce accesa, finchè la cupola uscirà dal bordo (ci vorranno almeno **5-6 ore**).

Ecco come si presenta la pasta al termine dell'ultima lievitazione.



Preriscaldare il forno (statico) a 170°, porre la leccarda sulla parte più bassa e infornare il dolce, accanto ad una ciotolina di acqua bollente che aiuterà a mantenere il giusto

vapore ed eviterà che la crosta secchi prima del necessario. Infornare il pandoro per 15 minuti, poi abbassare la temperatura a 160° e cuocere per altri 40 minuti. In ogni caso, prima di togliere il dolce dal forno, fare la prova con uno stecchino lungo o un coltello, verificando che la pasta risulti asciutta e non fuoriescano residui. Lasciare raffreddare nello stampo, poi sformare su un vassoio e cospargere di zucchero a velo.



Se in cottura si è formata una calotta molto ampia (**come nella foto sopra**), è possibile spianarla con un coltello seghettato prima di sformare dallo stampo.

Nota: come ungere lo stampo.

Le sorelle Simili aggiungono una nota alla ricetta, che riporto integralmente:

E' importante che mettiatelo molta cura nel preparare lo stampo. Prendete un pezzo quadrato di stagnola di circa 33cm; con del burro morbido ungete la parte esterna del fondo dello stampo (meglio se lo fate con un pennello da cucina), quindi capovolgetelo e appoggiatelo sulla stagnola, facendola aderire perchè prenda l'impronta.

Girate nuovamente lo stampo e inserite sul fondo la stagnola che avrete tolto delicatamente per non perdere la forma, facendola aderire bene. Sempre con burro morbido e pennello imburrate abbondantemente tutto lo stampo compresa la stagnola, inserendovi bene nelle pieghe dello stampo che formano la stella.