

Pandoro – metodo veloce

Ecco la seconda ricetta per preparare il Pandoro, il metodo senza sfogliatura.

E' molto più veloce perchè tutto il burro viene incorporato durante gli impasti.

A differenza del Pandoro classico, questa ricetta contiene una maggior quantità di burro e uova, quindi risulta più compatto e colorato, meno tipico ma molto saporito.

La ricetta classica la trovate qui.



Ingredienti (per uno stampo di circa 2,5 litri):

Per il lievito:

- 70 gr farina 00
- 10 gr lievito di birra
- 50 gr acqua tiepida

Per il 1° impasto:

- 2 uova
- 130 gr farina 00
- 40 gr zucchero semolato
- 40 gr burro

Per il 2° impasto:

- 470 gr farina 00
- 100 gr zucchero semolato
- 3 uova intere + 3 tuorli
- 3 gr sale fino
- 1 cucchiaio di Rum
- i semi di una bacca di vaniglia
- 250 gr burro fuso

- 30 gr zucchero a velo

Preparare il lievito:

in una ciotola sciogliere il lievito di birra nell'acqua tiepida, unire la farina e battere bene con una frusta per eliminare tutti i grumi. Coprire con pellicola e fare lievitare fino al raddoppio, **circa 1 ora**, nel forno spento con la luce accesa.

Preparare il primo impasto:

Impastare uova, farina, zucchero e burro fuso e lavorare per un paio di minuti, unire il lievito ed incorporarlo bene.



Coprire con pellicola e fare lievitare di nuovo fino al raddoppio, **circa 1 ora**, nel forno spento con la luce accesa.

Preparare il secondo impasto:

Unire nella ciotola dell'impastatrice le uova, il burro fuso, lo zucchero semolato e quello a velo, la vaniglia ed il rum, ed emulsionare bene. Unire il composto del primo impasto e tutta la farina.



Impastare per 4-5 minuti finchè la pasta non risulta ben liscia.

Formare una palla, imburrare molto bene lo stampo del pandoro, porre all'interno l'impasto, coprire con pellicola e fare lievitare nel forno spento con la luce accesa finchè la pasta

non supera il bordo dello stampo, **circa 6-7 ore.**



Preriscaldare il forno (statico) a 170° per 15 minuti, poi abbassare la temperatura a 160° e proseguire la cottura per altri 40 minuti.

Lasciare raffreddare nello stampo, poi capovolgere in un piatto e spolverizzare con zucchero a velo.

