

Il Pandoro fatto in casa

Quest'anno ci siamo imposti una sfida, quella di ricercare e testare la ricetta migliore per fare il Pandoro in casa. E si, proprio così, il flamigerato Pandoro, meno elaborioso del Re Panettone ma senza alcun dubbio uno dei più difficili, e che la sua riuscita porta una grande soddisfazione. Navigando in rete sono state studiate diverse ricette e metodologie per farlo, ma quella che più ci ha incuriosito e colpito è del mitico Vittorio (di VivaLaFocaccia.com), un italiano emigrato in USA, conosciuto nel web per la sua passione per l'arte bianca "in casa".

E dopo il nostro grande successo eccovi condivisa la ricetta di Vittorio per un strepitoso pandoro da 1 kg.

Ingredienti:

Biga

- 65 gr farina rigorosamente Manitoba
- 33 gr acqua a 30° C
- 16 gr lievito (oppure 5 g di lievito secco)

Primo Impasto

- 120 gr farina Manitoba
- 30 gr zucchero
- 65 gr uova intere

Secondo Impasto

- 250 gr farina Manitoba
- 130 gr zucchero
- 14 gr miele
- 185 gr burro
- 160 gr uova intere
- 28 gr tuorli
- Aroma di vaniglia
- Raschiatura di limone o aroma limone

Procedimento:

1. Preparazione Biga

Sciogliete il lievito nell'acqua a 30° C. Aggiungete tre quarti della farina e mischiate con una spatola. Quando la farina è assorbita, rovesciate la pasta sul tavolo di lavoro e impastate con le mani aggiungendo a poco a poco la farina.

Quando risulterà un impasto piuttosto liscio, formate una palla e disponetela nella ciotola, coprite bene e fate lievitare fino al raddoppio del volume (60-90 minuti). Il metodo migliore è accendere la luce del forno (senza mettere i gradi) e lasciarla lievitare dentro. In questo modo il forno si riscalderà delicatamente arrivando ad una temperatura di 25-30° C.



2. Preparazione Primo Impasto

Mettete la biga nella conca dell'impastatrice (potete anche impastare a mano se vi armate di forza e pazienza). Aggiungete la farina, lo zucchero e metà delle uova. Iniziate ad impastare aggiungendo a poco a poco il resto delle uova.



Impastate per 10-15 minuti fino a che la pasta non si stacca dalle pareti ottenendo un impasto liscio ed elastico. Potete facilitare il distacco fermando l'impastatrice a metà dell'impasto e staccando la pasta dai bordi e dal gancio con una spatola.

Formate una palla e mettetela a lievitare in un contenitore al riparo dagli spifferi possibilmente a 25° C e ben coperta in modo che non faccia la crosta. Il metodo migliore è accendere la luce del forno (senza mettere i gradi) e lasciarla lievitare dentro. In questo modo il forno si riscalderà delicatamente arrivando ad una temperatura di 25-30° C. Lasciate lievitare fino al raddoppio del volume (60-90 minuti).



3. Preparazione Secondo Impasto

Aggiungete al primo impasto la farina, lo zucchero, il miele, i rossi d'uovo, la raschiatura di limone (o aroma di limone) e la vaniglia. Iniziate ad impastare per qualche minuto, e aggiungete poco alla volta le uova intere.

Non disperate se sembra un pasticcio. Se usate la farina manitoba, pian piano l'impasto assorbirà le uova e inizierà a staccarsi dalle pareti. Anche in questo passaggio potete fermare l'impastatrice dopo qualche minuto e staccare la pasta dai bordi e dal gancio e rovesciarla su se stessa.



Quando le uova sono assorbite, aggiungete poco alla volta il burro a pezzettini a temperatura ambiente. Continuate ad impastare per 30-40 minuti fino a quando il burro non è assorbito, la pasta si stacca dalle pareti e diventa molto liscia ed elasticissima.



Spolverate il tavolo di lavoro e le mani di farina (o imburrate tavolo e mani). Piegate la pasta su se stessa 2-3 volte, quindi formate una palla liscia. Imburrate lo stampo del pandoro. Mettete la pasta nello stampo da 1 Kg con la parte liscia rivolta verso il fondo, e imburrate leggermente la superficie in modo che non faccia la crosta. Coprite bene e mettete a lievitare fino a che la pasta non raggiunge il bordo (circa 2-3 ore a seconda della temperatura)

Cottura

Portate il forno a 150° C. Infornate facendo molta attenzione a non scontrare lo stampo per non rovinare la lievitazione. Cuocete per 35-45 minuti a seconda del forno. Lasciate raffreddare per 30 minuti. Rovesciate il pandoro su una griglia in modo che passi aria sotto e lasciate raffreddare completamente.



Una volta freddo spolverate la superficie con dello zucchero velo vanigliato.

E' sempre meglio mangiarlo il giorno dopo perché il gusto migliora. Se volete invece conservarlo per mangiarlo nei giorni successivi, chiudetelo ermeticamente in un sacchetto di plastica in modo che non asciughi.

Ed eccolo... ☐

