

CANNAMELA

Pandoro



Ingredienti

- Ingredienti per primo impasto:

- 10g lievito di birra

- 1 tuorlo

- 70g acqua tiepida

- 60g farina Manitoba

- 1 cucchiaio e 1/2 zucchero

- Ingredienti per secondo impasto:

- 220g farina Manitoba

- 40g zucchero

- 15g lievito di birra

- 20g burro morbido

- 2 cucchiaini acqua tiepida

- 1 uovo

- Ingredienti per terzo impasto:

- 200g farina Manitoba

- 100g zucchero

- 1 cucchiaino raso sale

- 2 uova

- 1 stecca di vaniglia

- Ingredienti per quarto impasto:

- 150g burro morbido

- Ingredienti per decorazione:

- 50g zucchero a velo

- 1 cucchiaino cannella macinata CANNAMELA

 Porzioni 12 persone	 Portata Dolce
 Tempo 120 minuti	 Difficoltà Difficile
 Cottura In forno	 Kcal per persona 343*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Primo impasto: sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, poi versare lo zucchero, il tuorlo e la farina. Amalgamare bene gli ingredienti e porre al caldo il composto lasciandolo lievitare per 1 ora.
- 2** Secondo impasto: sciogliere il lievito nell'acqua, poi unire gli ingredienti indicati (farina, zucchero, burro e uovo) al precedente impasto lievitato. Lavorare bene il nuovo impasto fino ad ottenere una massa omogenea. Proteggerla con un canovaccio o con pellicola e lasciarla lievitare al caldo per 1 ora.
- 3** Terzo impasto: all'impasto lievitato incorporare la farina rimasta, lo zucchero, il sale e i semi raschiati dalla bacca di vaniglia.
- 4** Aggiungere anche le uova. Lavorare bene la massa, proteggerla con un canovaccio e porla a lievitare in un luogo caldo per 90 minuti.
- 5** Quarto impasto: rilavorare l'impasto per pochi secondi per sgonfiarlo, poi metterlo in frigo per 30 min e, infine, con il mattarello infarinato stenderlo e formare un quadrato con il lato di 30 cm.
- 6** Prima piega: porre al centro il burro morbido a pezzetti.
- 7** Ripiegare i quattro angoli verso il centro unendoli fra di loro in modo da coprire del tutto il burro.
- 8** Con il mattarello stendere la pasta ottenendo un rettangolo 50X30 cm.
- 9** Ripiegare 1/3 della pasta su se stessa, poi prendere il lembo opposto e ripiegarlo al centro (piega a tre). Porre la pasta in frigo per 15 min.
- 10** Seconda piega: riprendere l'impasto e stenderlo in un rettangolo grande come il precedente, ridare un'altra piega a tre e trasferire in frigo per altri 15 min.
- 11** Terza piega: ripetere l'operazione di piega a tre e trasferire di nuovo in frigo per 15 min (in totale la pasta sarà piegata 3 volte).

Formare con l'impasto una palla portando al centro del rettangolo i due lati e appallottolando la pasta.
- 12** Adagiare la pasta nello stampo di Ø 20 CM h 16 cm con il lato liscio verso lo stampo da pandoro unto e infarinato e lasciare lievitare in luogo caldo e privo di correnti d'aria fino a che la pasta non abbia raggiunto il bordo dello stampo.
- 13** Preriscaldare il forno a 170°. Collocare in forno una ciotolina con dell'acqua e infornare il pandoro cuocendolo per 15 min, poi abbassare la temperatura a 160° e proseguire la cottura per altri 25 min. Quando il pandoro sarà cotto, sfornare e attendere 15 min prima di sformarlo sulla gratella.
- 14** Unire la cannella macinata CANNAMELA allo zucchero a velo.
- 15** Spolverizzare il pandoro con lo zucchero a velo alla cannella.