



Pandoro



Ricetta per la produzione di Pandoro

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Lievito naturale
Zucchero
Emulsionante: E471
Estratto di malto d'orzo in polvere
Sale
Aromi

Ricetta

Primo impasto:

Tradizione	1300 g	Acqua	400
gBurro	200 g	Uova intere	250
gZucchero	100 g	Lievito	40 g

Secondo impasto:

Primo impasto	2290 g	Tradizione	500 g	Farina	
panettone (400 W)	500 g	Zucchero	550 g	Burro	920
gUova intere	450 g	Tuorlo d' uovo	150 g	Burro di cacao	
tritato fine	125 g	Miele	30 g	Lievito	25 g
Aroma e		vanillina	aq.b.		

Procedimento

Impastare il primo impasto, tradizione, la farina e il lievito fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Aggiungere in sequenza e poco alla volta il tuorlo, le uova intere, lo zucchero, il burro, il burro di cacao, il miele e gli aromi.

La temperatura dell'impasto dovrà essere di 28°C circa.

Lasciare riposare l'impasto per 45/60 min. in cella a 30°C.

Spezzare l'impasto nel peso desiderato, arrotondare e porre negli stampi.

Fare lievitare in cella per 5/6 ore (e comunque fino a quando l'impasto non avrà raggiunto il bordo dello stampo) a 30°C con umidità 80%.

Cuocere come da abitudine.