

PANDORO SFOGLIATO CON LIEVITO DI BIRRA FRESCO, ZUCCHERO INTEGRALE ED ACQUA DEI CECI

| inizio - fine | PREPARAZIONI | INGREDIENTI | GRAMMI | STEP | PORTARSI AVANTI ... |
|--------------------------------|-------------------------------|--|---|---|---|
| 8.00 - 8.20 più 1 ORA | BIGA | lievito di birra fresco acqua tiepida farina di forza W 350 zucchero integrale | 10 70 60 50 | Sciogliere il lievito con l'acqua ed aggiungere gli altri ingredienti: farina e zucchero. Mescolare poi mettere a lievitare al caldo per un'ora in una ciotola coperta con pellicola: farà tante bolle. | Pesare 50 gr di burro e lasciare a T ambiente. |
| 9.20 - 9.40 più 1 ORA | 1° IMPASTO | lievito di birra fresco acqua tiepida zucchero integrale lecitina di girasole zafferano (1 bustina) biga farina di forza W 350 burro autoprodotta | 5 60 50 1 cucchiaino 12 200 50 | Sciogliere il lievito con acqua ed aggiungere zucchero, zafferano e lecitina e mescolare. Aggiungere la biga e la farina, aggiungere il burro ed impastare. Fare una palla e mettere al caldo a lievitare per un'ora in una ciotola coperta da pellicola: dovrà almeno raddoppiare. | Tirare fuori 30 gr burro dal frigo. Mescolare la lecitina all' acqua dei ceci. |
| 10.40 - 11.00 più 2 ORE | 2° IMPASTO | acqua dei ceci lecitina di girasole 1° impasto zucchero semiintegrale farina di forza W 350 bacca di vaniglia o polvere burro autoprodotta | 120 1 cucchiaino 150 210 semi o 1 c 30 | Prendere la soluzione di lecitina e acqua dei ceci. Mettere il 1° impasto nella planetaria ed avviare l'impasto per circa 8/10 minuti: man mano che gira aggiungere, alternandoli, la soluzione di acqua di ceci, poi lo zucchero poi la farina, fino ad esaurimento, poi i semi o la vaniglia in polvere ed infine aggiungere il burro e lasciare lavorare la macchina impastatrice, tenendo l'incordatura. Dopo circa 10 minuti, travasare l'impasto su un piano infarinato e fare una palla. Mettere a lievitare per un paio di ore o fino al raddoppio. | |
| 13.00 - 13.10 più 40/50 min | RIPOSO IN FRIGO | | | Mettere a riposare l'impasto in frigo per 40/50 minuti. | Togliere dal frigo 150 gr di burro. |
| 14.00 - 14.10 più 40 min | SFOGLIATURA E 1° PIEGA | burro autoprodotta | 150 | Stendere a quadrato, spalmare di burro e piegare a pacchetto: allungare a rettangolo e piegare in tre. Coprire con pellicola e mettere in frigo per 40 minuti. | |
| 14.50 - 15.00 più 40 min | 2° PIEGA | | | Allungare a rettangolo e piegare in tre. Coprire con pellicola e mettere in frigo per 40 minuti. | |
| 15.40 - 15.50 più 30 min | 3° PIEGA | | | Allungare a rettangolo e piegare in tre. Coprire con pellicola e mettere in frigo per 30 minuti. | Imburrare la forma del pandoro. |
| 16.20 - 16.30 più 4 ORE | FORMATURA | | | PESARE 1.100 GR. Fare una palla e rovesciare a testa in giù, tenendo la cupola tonda sul fondo dello stampo e far lievitare FINO AL BORDO dello stampo. (I tempi sono indicativi) | <u>Guardare bene da Adriano come si fa la palla.</u> |
| 20.30 - 22.00 | COTTURA | | | Accendere il forno a 180 gradi e portare a temperatura. Infornare nella parte bassa del forno e cuocere per 15 minuti a 180 gradi, poi a 165 per 20 min, poi a 155 per altri 20 minuti. Con un termometro verificare la T interna: a 94 gradi è pronto. Sfnare e dopo un'ora rovesciare e mettere il pandoro a raffreddare su una gratella. Lasciarlo fuori per una decina di ore, poi chiudere in un sacchetto e/o consumare. | |

