

PANDORO SFOGLIATO CON LIEVITO DI BIRRA FRESCO, ZUCCHERO SEMOLATO E LATTE DI SOIA

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	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 lecitina di girasole biga farina di forza W 350 burro autoprodotta	5 60 50 1 cucchiaio 200 50	Sciogliere il lievito con acqua ed aggiungere zucchero, 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 al latte di soia.
10.40 - 11.00 più 2 ORE	2° IMPASTO	latte vegetale di soia lecitina di girasole zafferano (1 bustina) 1° impasto zucchero semiintegrale farina di forza W 350 bacca di vaniglia o polvere burro autoprodotta	120 1 cucchiaio 12 150 210 semi o 1 c 30	Prendere la soluzione di lecitina e latte di soia ed unirvi lo zafferano. Mettere il 1° impasto nella planetaria ed avviare l'impasto per circa 8/10 minuti: man mano che gira aggiungere, alternandoli, la soluzione di latte di soia, 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 Dopo circa 10 minuti di lavoro della macchina, 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 minuti	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 20 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.	
14.30 - 14.40 più 20 min	2° PIEGA			Allungare a rettangolo e piegare in tre. Coprire con pellicola e mettere in frigo.	
15.00 - 15.10 più 20 min	3° PIEGA			Allungare a rettangolo e piegare in tre. Coprire con pellicola e mettere in frigo.	Imburrare la forma del pandoro.
16.00 - 16.10 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>
20.00 - 21.20	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. Sfornare 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.	

