

PANDORO NON SFOGLIATO CON PASTA MADRE E WATER ROUX

inizio - fine	PREPARAZIONI	INGREDIENTI	GRAMMI	STEP
Giorni precedenti	RINFORZARE PM	30 gr di PM		Nei giorni precedenti, rinfrescare più volte la PM affinché risulti molto attiva. Tenerne da parte 30 grammi.
Giorno del primo impasto	RINFRESCHI E PRIMO IMPASTO			
09:00		30 gr PM+15 acqua+30 farina w 300		Pesare, eliminare l'esubero e rinfrescare solo 30 grammi di PM.
12:00		30 gr PM+15 acqua+30 farina w 300		Ripesare, eliminare l'esubero e rinfrescare 30 grammi di PM.
16:00		30 gr PM+15 acqua+30 farina w 300		Ripesare, eliminare l'esubero e rinfrescare 40 grammi di PM. Partiremo con 80 gr di PM.
18:00		latte di soia lecitina di girasole Water roux: indicazioni da Golosando.	40 1 cucchiaino	Mescolare latte e lecitina e mettere da parte.
21.00 - 21.30		lievito madre	200	Preparare water roux con 50 farina e 250 acqua e tenerne da parte 200 gr: farlo raffreddare completamente.
più 10-12 ore di lievitazione: vien pronto la mattina dopo		farina di forza W 350 zucchero semolato burro autoprodotta	80 300 150 110	Mettere in planetaria la PM rinforzata ed il water roux ed azionare la macchina per 12 minuti circa. Intanto aggiungere poco alla volta la soluzione di latte di soia con lecitina, quindi lo zucchero a più riprese ed infine il burro a più riprese (usare pure burro freddo tagliato a pezzettini così da tenere sotto controllo la temperatura dell'impasto).
21.30 - 22.00	EMULSIONE PER 2° IMPASTO	burro autoprodotta zucchero semolato bacca di vaniglia o vaniglia in polvere bourbon	120 60 semi o 1 c	Ridurre il burro a crema e montare con un frullino con zucchero e vaniglia. Coprire con pellicola. Tenere a T ambiente fino al giorno dopo.
IL GIORNO DOPO 7.00 - 9.00 CIRCA	FREEZER	primo impasto		Quando l'impasto è triplicato, metterlo 20 minuti in freezer.
7.20 - 7.30	SECONDO IMPASTO	metà impasto farina di forza W 350 metà impasto acqua dei ceci zafferano (12 gr circa) emulsione	60 60 1 bustina	Azionare la planetaria per circa 10 minuti: mettere nella planetaria metà impasto e aggiungere la farina fino ad ottenere una massa liscia. Aggiungere l'altra metà dell'impasto ed incordare. Quando sarà incordato, aggiungere l'acqua di ceci poco alla volta, lo zafferano, fino a completo assorbimento. Infine, sempre poco alla volta, aggiungere l'emulsione, tenendo l'incordatura.
7.30 - 8.00	RIPOSO			Mettere l'impasto in un contenitore e farlo riposare coperto al caldo per 30 minuti.
8.00 - 8.15	FAR PUNTARE L'IMPASTO			Ribaltare la massa sul piano e farla puntare all'aria per 15 minuti.
8.15 - 8.20	PESARE			Pesare 1100 gr di massa,
8.20 - 8.40	PIRLARE			pirlare e far puntare per 20 minuti,
8.40 - 9.00	PIRLARE			pirlare e far puntare per 20 minuti.
9.20 - 15.00 circa	METTERE NEL PIROTTINO			Pirlare e mettere nel pirottino a testa un giù. Far lievitare per 6/8 ore.
	CUOCERE			Cuocere a 160 gradi per 50/55 minuti e misurare 94 gradi al centro. 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.

