



PANDORO

Ore 18 rinfresco della sera.

- g 200 Farina **ledolcissime**, "Panettone"
- g 90 acqua
- g 100 lievito naturale

Impastare bene, coprire e lasciare lievitare in luogo fresco per tutta la notte.

Ore 8.45 1° impasto del pandoro

- g 650 Farina **ledolcissime**, "Panettone"
- g 325 lievito naturale
- g 275 acqua

Impastare e togliere dal totale 875 gr e lasciarlo lievitare per 3 ore e mezza a 28°C e 75% di umidità relativa.

Il restante lievito verrà involto e lasciato lievitare fino alla sera alle 18 per poi ricominciare.

Ore 12.30 circa, 2° impasto del pandoro

- g 875 Farina **ledolcissime**, "Panettone"
- g 875 lievito naturale
- g 445 acqua
- g 65 latte in polvere magro

Impastare, metterne gr 800 in uno stampo graduato e a 28°C, lasciarlo lievitare per circa 150 minuti, e comunque fino a che non raggiunga l'altezza di 1100 cl.

Ore 14.20 circa, 3° impasto del pandoro

- g 2600 Farina **ledolcissime**, "Panettone"
- g 2340 lievito naturale
- g 1325 uova intere
- g 150 burro
- g 175 zucchero
- g 100 lievito di birra

Impastare mettendo tutti gli ingredienti e lavorare per circa 10 minuti, tenendo presente che non tutte le macchine sono uguali, e anche le farine hanno molte prerogative, perciò i tempi possono variare anche in modo molto significativo.

Mettere quindi in cilindro graduato gr 800 e lasciarlo lievitare a temperatura ambiente fino al raggiungimento di 1300 cl.



Ore 15.20 circa, 4° e ultimo impasto del pandoro

- g 3750 Farina **ledolcissime, "Panettone"**
- g 2700 uova

Impastare per circa 5 – 6 minuti, poi aggiungere:

- g 175 burro
- g 650 uova
- g 75 latte in polvere magro
- g 35 vaniglia
- g 5 aroma burro
- g 1450 zucchero

Lavorare per circa 8 – 10 minuti e aggiungere:

- g 1750 zucchero
- g 500 tuorlo
- g 25 lievito di birra

Lavorare circa 8 minuti poi aggiungere:

- g 1250 zucchero
- g 250 uova
- g 125 sale
- g 350 burro di cacao grattugiato
- g 4250 burro

Al termine dell'impasto fare le pezzature e lasciarle riposare per circa 2 ore.
Formare e mettere a lievitare a 30° c e 70% di umidità relativa per 10 – 12 ore.
Cuocere a 160 – 170° per circa 1 ora il kg.