



Miscela Oro  
Grandi Lievitati



## Pandoro al cacao

8 persone

4h e 45 min.

### INGREDIENTI

500 g Miscela Oro Grandi lievitati

240 g acqua tiepida

65 g burro molto morbido

50 g uova intere

160 g tuorli

12 g lievito di birra fresco

5 g miele

2 g sale

12 g cioccolato bianco fuso

*per l'emulsione aromatica:*

10 g burro morbidissimo

10 g rum

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

(oppure i semi di una bacca di vaniglia)

10 g miele

40 g cacao amaro

60 g acqua tiepida

*per la finitura:*

zucchero a velo

crema spalmabile al cioccolato

### PROCEDIMENTO

*Prepara l'emulsione.*

Versa in una ciotola il rum, la vaniglia, il miele e il burro morbidissimo e mescola benissimo.

Fai sciogliere il cacao amaro con l'acqua tiepida e mescola finché non ottieni una pasta di cacao.

Incorpora il cacao all'emulsione e mescola molto bene.

Copri e lascia da parte.

Prepara l'impasto.

Fai sciogliere nella ciotola del mixer il lievito nell'acqua tiepida e aggiungi il miele.

Unisci il mix.

Lascia impastare a velocità minima per 5 o 6 minuti con l'accessorio foglia.

Unisci le uova e i tuorli e impasta molto bene per circa altri 5 o 6 minuti.

Incorpora il cioccolato bianco fuso e tiepido e, quando avrai una pasta omogenea, unisci il burro molto morbido e il pizzico di sale e lascia impastare ancora per bene per altri 7/8 minuti circa.

Infine, aggiungi l'emulsione e lascia impastare ancora per 5 minuti o fino a che la pasta di cacao non risulta ben distribuita.

Una volta ottenuto un impasto molto morbido, liscio e senza grumi, versalo nello stampo per pandoro e, con le mani unte, appiattisci la pasta in modo da darle un aspetto il più liscio possibile.



Poi cerca di spingere la pasta nelle scanalature in modo che la parte centrale sia un po' più bombata. Perdi un poco di tempo in questa fase, per far sì che la pasta sia molto liscia e omogenea e sbatti due o tre volte lo stampo sul ripiano di lavoro per togliere eventuali bolle d'aria.

Copri con pellicola e lascia lievitare fino a che la pasta non arriva al bordo superiore dello stampo. Dovrai vedere la parte centrale bombata che sporge dallo stampo e le punte che sono quasi al bordo superiore.

A seconda della temperatura che hai in casa, ci vorranno dalle 2,30 alle 3,30 ore.

Poco prima, scalda il forno a 155° in modalità ventilata oppure 160° in modalità statica, sistemando la griglia sulla penultima guida in basso.

Quando il forno raggiunge la temperatura, inforna il pandoro e lascialo cuocere per circa 75 minuti, abbassando la temperatura a 150° dopo i primi 45 minuti di cottura e poggiando anche un foglio d'alluminio sulla superficie.

Spegni il forno, lascia lo stampo al suo interno per qualche minuto e poi capovolgi il pandoro su una griglia e lascialo raffreddare per qualche ora.

Vedrai che la cupola ben bombata si affloscerà un poco, ed è normale, è quella che darà forma al cuscino tipico del pandoro.

Infine, quando è ben freddo, se vuoi farcirlo, puoi usare una cannuccia per praticare degli incavi da riempire con la crema spalmabile al cioccolato fondente.

Alla fine, spolveralo di zucchero a velo e gustalo.

*Buon appetito!*