



Miscela Oro
Grandi Lievitati



Pandoro con gocce di cioccolato

8 persone

4h e 45 min.

INGREDIENTI

500 g Miscela Oro Grandi lievitati

220 g acqua tiepida

65 g burro molto morbido

50 g uova intere

160 g tuorli

13 g lievito di birra fresco

5 g miele

2 g sale

12 g burro di cacao (oppure cioccolato
bianco)

50 g quadretti di cioccolato fondente
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

1 cucchiaino di scorza grattugiata di
arancia

PROCEDIMENTO

Prepara l'emulsione.

In una ciotola versa il rum, la vaniglia, la scorza di arancia grattugiata, il burro di cacao fuso, il miele e il burro morbidissimo e mescola benissimo.

Copri e lascia da parte.

Fai sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e versala nella ciotola insieme al mix .

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

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

Incorpora l'emulsione e poi il burro molto morbido e il pizzico di sale e lascia impastare ancora per bene.

Una volta ottenuto un impasto molto morbido, ma liscio e senza grumi, aggiungi i quadretti di cioccolato e lasciali incorporare per bene.

Ungi le mani con dell'olio di semi e dai all'impasto una forma sferica il più possibile.

Sistema la pasta 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.

Copri con pellicola e lascia lievitare fino a che la pasta non arriva a due centimetri sotto il bordo superiore dello stampo.

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. Spegni il forno, lascia lo stampo al suo interno per qualche minuto e poi sforna il pandoro, capovolgilo su una griglia e lascialo raffreddare bene prima di inserirlo all'interno di una busta di cellophan.

L'indomani potrai spolverarlo di zucchero a velo e gustarlo.

Buon appetito!