Pandoro por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Fermento

Agua: 50 cc
Harina 000: 120 grs
Levadura: 20 grs

Masa 1

Azucar: 60 grs
Fermento: totalidad
Harina 000: 230 grs
Huevos: 170 grs
Levadura: 15 grs

Masa 2

Azucar: 270 grs
Extracto de vainilla: 1 cda
Harina 000: 450 grs
Huevos: 350 grs
Limón para su ralladura: 1 unidad
Mantequilla: 400 grs
Masa 1: totalidad
Miel: 20 grs
Sal: 10 grs
Yemas: 50 grs

Preparación de la Receta

- Mezclar el fermento de la primera etapa con huevos, azúcar, *levadura* y *harina*.
- Formar una masa y dejar fermentar otras 3 horas.
- En batidora trabajar a baja velocidad la masa 1, huevos, yemas, azúcar, miel, sal, vainilla y *harina*.
- Añadir *mantequilla* fría de a poco y seguir amasando hasta integrar la *manteca*.
- Amasar unos minutos a alta velocidad.

- Dividir la masa en 2 moldes de pan dulce y dejar levar hasta que complete ¾ del volumen del molde.
- Cocinar a 170 °C por 60 minutos.
- Retirar del horno, dejar reposar en los moldes 25 minutos y desmoldar.
- Espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pandoro-por-juan-manuel-herrera