

Pandoro por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 360 Min



Ingredientes

Fermento

Agua: 50 cc

Levadura: 20 grs

Harina 000: 120 grs

Masa 1

Azúcar: 60 grs

Fermento: totalidad

Huevos: 170 grs

Harina 000: 230 grs

Levadura: 15 grs

Masa 2

Azúcar: 270 grs

Harina 000: 450 grs

Limón para su ralladura: 1 unidad

Masa 1: totalidad

Sal: 10 grs

Extracto de vainilla: 1 cda

Huevos: 350 grs

Mantequilla: 400 grs

Miel: 20 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 $\frac{3}{4}$ 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>