

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PANDORO



Pour un pandoro

Préparation : un samedi, un dimanche ou une RTT

Pause : 15 heures

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients et préparation du levain :

- 15 g de levure boulanger
- 60 g d'eau tiède
- 50 g de farine
- 10 g de sucre
- 1 jaune d'oeuf

Dans un saladier, effritez la levure dans l'eau tiède. Ajoutez la farine, le sucre et le jaune d'œuf, mélanger le tout à l'aide d'une spatule en bois, couvrir le saladier d'un film alimentaire et laissez lever pendant une heure dans un endroit tiède (éviter les endroits à courant d'air, j'ai mis mon saladier juste à côté d'un radiateur)

Ingrédients et préparation du premier pétrissage :

- 3 g de levure boulanger
- 2 cuillères à soupe d'eau tiède
- 200 g de farine
- 1 œuf
- 30 g de beurre ramolli
- 25 g de sucre
- Le petit levain cité en haut

Dans un saladier, mélanger la levure dans l'eau tiède, ajoutez le levain que vous avez préparé. Puis ajoutez la farine, l'œuf, le sucre et le beurre ramolli, pétrissez le tout pendant quelques minutes, n'hésitez pas à utiliser les mains, il n'y a pas mieux pour sentir la texture de la pâte. Couvrir le saladier d'un film alimentaire et laissez lever pendant une heure dans un endroit tiède pareil que l'endroit choisi pour le levain.

Ingrédients et préparation du deuxième pétrissage :

- La pâte levée du premier pétrissage
- 230 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de sel
- 1 gousse de vanille (prendre juste les graines) ou 1 sachet de sucre vanillé

Prenez le saladier de la pâte levée du premier pétrissage puis ajoutez la farine, le sucre, les œufs, le sel et la vanille. Mélangez l'ensemble, puis commencez à pétrir pendant 10 à 15 minutes, vous allez remarquer que la pâte est un peu collante, c'est normal. Couvrir le saladier d'un film alimentaire et laissez lever pendant 1h30 dans un endroit tiède et loin des courants d'air. Après la pause, mettez directement le saladier au frigo pendant 45 minutes.

Ingrédients et préparation du feuilletage :

- 140 g de beurre ramolli

Sortez la pâte du frigo, pétrissez-la puis l'abaissez en carré. Déposez le beurre au milieu de la pâte. Emballez-le comme un cadeau. Etalez sur 1 cm d'épaisseur et repliez la pâte comme un portefeuille à permis de conduire. Laissez reposer pendant 20 min au réfrigérateur. Recommencez cette opération deux fois. Emballez la pâte dans du film alimentaire et déposez-la au réfrigérateur pendant 20 minutes.

Dernière levée, montage et cuisson :

Sortez la pâte du frigo puis la badigeonnez avec un peu de beurre fondu puis essayez de rabattre les côtés de la pâte en les rassemblant vers le bas (procéder délicatement) afin de former une boule, n'essayez surtout pas d'écraser le feuilletage afin d'obtenir une belle boule.

Beurrez soigneusement le moule, saupoudrez-le d'un peu de sucre glace puis disposez la pâte dans le moule en mettant la partie lisse de la boule de pâte en bas. Couvrez d'un film alimentaire et laissez lever pendant 10 heures dans un endroit tiède et loin des courants d'air (ma pâte a un peu débordé pendant ce temps de pause mais ça n'a ni gêné ni gâché le résultat final)

Après le temps de pause, préchauffez le four à 165° et faites cuire le pandoro pendant 10 min (placez le moule tout en bas de votre four car la pâte gonfle beaucoup pendant la cuisson) puis baissez la température du four à 155° et laissez cuire 20 minutes et rebaissez à 150° en continuant la cuisson à 15 minutes. Si après 15 minutes de cuisson vous trouvez que le dessus du pandoro est déjà doré, couvrez-le de papier aluminium jusqu'à la fin de la cuisson. J'ai suivi à la lettre le mode et le temps de cuisson et c'était parfait.

Après cuisson du pandoro, laissez-le un peu refroidir puis le démoulez et le placez sur une grille la tête en bas pour qu'il refroidisse complètement. Saupoudrez le pandoro de sucre glace pour la touche finale.

www.paprikas.fr