



INGREDIENTES:

Masa madre con yema

- 20 gramos de agua templada
- 5 gramos de levadura prensada fresca
- 10 gramos de azúcar
- 60 gramos de harina de fuerza
- 1 yema de huevo (a temperatura ambiente)

Primer amasado

- 5 gramos de levadura prensada fresca
- 1 cucharada de agua templada
- 40 gramos de harina de fuerza
- 10 gramos de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 1 huevo (a temperatura ambiente)
- 10 gramos de azúcar
- 10 gramos de melaza de cebada malteada (opcional)

Segundo amasado

- 100 gramos de harina de fuerza
- 10 gramos de azúcar
- 1 huevo (a temperatura ambiente)

- 20 gramos de mantequilla a temperatura ambiente (y un poco más para engrasar)

Tercer amasado

- 200 gramos de harina de fuerza (y un poco más para espolvorear)
- 90 gramos de azúcar
- 2 huevos (a temperatura ambiente)
- ½ cucharadita de sal
- 1 vaina de vainilla (sólo las semillas)
- 1 cucharada de azúcar de vainilla

Hojaldrado y formado

- 120 gramos de mantequilla fría
- 3 cucharadas de azúcar glass vainillado

Accesorios útiles:

- Film transparente rodillo bolsa de plástico grande de uso alimentario
- molde de pandoro rejilla
- moldes de pandoro

PREPARACIÓN:

Masa madre con yema

Ponga en el vaso el agua, la levadura, el azúcar, la harina y la yema. **Mezcle 30 segundos a velocidad 3.** Deje reposar en el vaso hasta que doble su volumen (aproximadamente 1 hora).

Primer amasado

Añada al vaso la levadura, el agua, la harina, la mantequilla, el huevo, el azúcar y la melaza de cebada. **Mezcle 30 segundos a velocidad 3 y amase 2 minutos, velocidad espiga.** Deje reposar en el vaso hasta que doble su volumen (aprox. 1 hora).

Segundo amasado

Añada al vaso la harina, el azúcar, el huevo y la mantequilla. **Mezcle 30 segundos, velocidad 4 y amase 4 minutos, velocidad espiga.** Deje reposar en el vaso hasta que doble su volumen (aproximadamente 1½-2 horas).

Tercer amasado

Añada al vaso la harina, el azúcar, los huevos, la sal y las semillas de vainilla. **Mezcle 30 segundos, velocidad 6 y amase 5 minutos, velocidad espiga .**

Retire la masa (es una masa blanda) a un bol engrasado con mantequilla, cubra con film transparente y deje en un sitio cálido hasta que doble el volumen (aprox. 1½-2 horas). Seguidamente, introduzca el bol con la masa en el frigorífico durante 1 hora.

Hojaldrado y formado

Ponga entre 2 plásticos el bloque de mantequilla fría y, con ayuda del rodillo, primero golpeando ligeramente y luego rodando, estírela formando un rectángulo de 15x20 cm. Reserve en el frigorífico con la masa para que estén a la misma temperatura.

Espolvoree ligeramente la encimera con harina y, con la ayuda de la espátula, ponga la masa en un bloque sin rasgarla. Aplástela ligeramente para sacar el aire y estírela con el rodillo en un rectángulo de 20x30 cm. Coloque en el centro la plancha de mantequilla y cúbrala con la masa de los lados sellándola bien.

ELABORACIÓN:

1. Estírela con el rodillo y pliéguela en tres como un tríptico. Envuélvala en plástico y deje reposar en el frigorífico durante 30 minutos.

2. Vuelva a poner la masa sobre la encimera enharinada de tal manera que el pliegue quede a la derecha. Estírela de nuevo en un rectángulo de 20x30 cm y pliéguela como un tríptico. Envuélvala en plástico y déjela reposar en el frigorífico otros 30 minutos. Repita este paso completo una segunda vez, incluidos los tiempos de reposo.

3. Engrase con mantequilla el interior de los moldes de pandoro. Corte la masa por la mitad y con las manos engrasadas, forme dos bolas y colóquelas dentro de los moldes con la parte lisa abajo. Deje reposar en un lugar cálido hasta que la masa asome por la parte superior (aprox. 4 horas).

4. Precaliente el horno a 180 grados.

5. Hornee con calor inferior a 160 grados durante 35-40 minutos y, si fuera necesario porque se dora mucho, cubra con papel de aluminio.

6. Deje templar 10 minutos y desmolde sobre una rejilla. Sirva espolvoreado con azúcar glas vainillado.

Sugerencias:

- Utilice un solo molde de pandoro de 3 litros de capacidad o 2 moldes de 1 ½ litros.
- Puede medir la capacidad de sus moldes con agua y así calcular la cantidad de masa que debe utilizar, que sería la tercera parte.

Para un molde de 1,5 litros serían 500 g de masa. Receta incluida en la colección digital Dulces Navideños.