



## 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.