

Pandoro Verona

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da G.P. in 25/11/2009

Il **pandoro** è un tipico dolce natalizio veronese: deriva infatti dal “nadalin”, un dolce simile, a forma di stella, tipicamente preparato in occasione delle feste di Natale nel veronese già dalla fine dell'Ottocento. I suoi elementi caratteristici sono la **consistenza soffice e leggera**, simile a quella della pasta brioche, il **sapore delicato** e il **profumo di vaniglia**. Il nome del dolce è probabilmente dovuto al **colore giallo dorato della sua pasta**, anche se non mancano interpretazioni più fantasiose. Alcuni sostengono che questo dolce comparisse un tempo sulle tavole delle famiglie aristocratiche venete, **ricoperto da una sottile lamina d'oro**.



Più probabilmente, i pasticceri veneti appresero la tecnica di preparazione dell'impasto **durante la dominazione asburgica**: i pasticceri viennesi, infatti, avevano perfezionato il “pan brioche” francese, creando un nuovo dolce (detto “Pan di Vienna”) piuttosto simile al pandoro stesso.

La produzione industriale, iniziata più di un secolo fa, ha permesso che si diffondesse e fosse apprezzato in tutto il Paese, ed è tuttora **uno dei più amati e tradizionali dolci natalizi**, apprezzato soprattutto da chi non ama i canditi e l'uvetta presenti nel panettone.

Valori nutrizionali - Il pandoro è un dolce **molto calorico** a causa dell'elevato contenuto di **burro e uova**, e anche se l'apporto energetico varia anche sensibilmente tra una marca e l'altra è consigliabile non consumarne più di una fetta al giorno, possibilmente **lontano dai pasti** (anche se nel periodo natalizio diventa inevitabilmente la degna conclusione di colossali abbuffate).

Ingredienti: Farina bianca, 650 gr - burro, 300 gr - zucchero semolato, 200 gr - lievito di birra, 30 gr. uova, 9 - zucchero a velo, 2 cucchiaini - panna - 1/2 bicchiere - limone 1 - Dosi per: 2 persone

Preparazione:

Sbriciolate il lievito in una ciotola.

Fatelo sciogliere con pochissima acqua tiepida.

Versate in un contenitore 75 gr. di farina e 10 gr. di zucchero semolato.

Lavorate il tutto con un tuorlo e il lievito sciolto.

Impastate la pasta per qualche minuto.

Formate un panetto.

Sistematelo in una terrina leggermente infarinata.

Copritelo con un telo e lasciatelo lievitare in luogo tiepido.

Dopo circa due ore unite al panetto 170 gr. di farina, 3 tuorli, 30 gr. di burro un po' ammorbidito e 100 gr. di zucchero.

Lavorate il tutto energicamente per qualche minuto.

Rifate un panetto e mettetelo di nuovo a lievitare.

Dopo altre due ore circa aggiungete 375 gr. di farina, 80 gr. di zucchero, 40 gr. di burro ammorbidito, la scorza grattugiata del limone, 3 tuorli e un uovo intero.

Impastate ancora energicamente sbattendo la pasta sulla spianatoia sino ad ottenere una pasta elastica che non si attacchi né alle mani, né alla spianatoia.

Rifate il panetto e mettetelo nuovamente a lievitare.

A lievitatura avvenuta incorporatevi mezzo bicchiere di panna e un tuorlo.

Dovrà risultare una pasta piuttosto morbida, ma non molle.

Pesate la pasta così ottenuta e calcolate per ogni chilo 150 gr. di burro.

Stendete un poco di pasta e aggiungete il burro pesato leggermente ammorbidito.

Piegate sullo stesso la pasta come se steste facendo la pasta sfoglia.

Stendetela, ripiegate in tre parti, ristendetela, ripetendo l'operazione tre volte.

Mettete di nuovo la pasta a riposo per mezz'ora.

Fate sciogliere un po' di burro ed imburrate lo stampo.

Quando la pasta sarà pronta lavoratela ancora per qualche minuto e sistematela nello stampo.

Mettete lo stampo in luogo tiepido e lasciate lievitare ancora.

Sarà pronto quando la pasta lievitando sarà arrivata al bordo dello stampo.

Infornate a 190°C e cuocete per 20 min.

Abbassate la temperatura a 175°C e lasciate cuocere per altri 20 min.

A cottura ultimata capovolgete il dolce su una grata e lasciate raffreddare.

Il dolce va servito spolverizzato di zucchero a velo.

Evento: Natale