

Pandoro (Verona)



Ingredienti per 4 persone

Farina 610 g

Burro 250 g

Zucchero 230 g

Lievito di birra 30 g

Uova 6

Limone 1

Vanillina 1

Zucchero a velo 50 g

un pizzico di Sale



food

egg



PREPARAZIONE

In una terrina setacciate 75 grammi di **farina**, unite 10 grammi di **zucchero**, il **lievito** sbriciolato e un **tuorlo**. Impastate bene il tutto, aggiungendo due cucchiari di **acqua** tiepida. Coprite l'impasto e lasciatelo lievitare per un paio di ore.

Unite 160 grammi di **farina** sempre setacciandola, 90 grammi di **zucchero**, 25 grammi di **burro** morbido, tre **tuorli** ed impastate. Lasciate lievitare l'impasto per due ore.

Trascorso il tempo unite il resto della **farina**, 40 grammi di **burro**, 75 grammi di **zucchero**, un **uovo intero** e **3 tuorli**. Impastate a lungo e fate lievitare per la terza volta, sempre coprendolo con un telo di cotone ed in luogo tiepido, per 2 ore.

Lavorate l'impasto ed incorporatevi la buccia grattugiata del **limone**, il resto del **burro** e la **vanillina**. Impastate fino ad ottenere un composto morbido.

Ricavate dalla pasta due palle e disponetele in 2 stampi precedentemente imburattati: fate lievitare in luogo tiepido finché la pasta arriverà al bordo degli stampi.

Preriscaldare il **forno a 180 °C** e fate cuocere per **40 minuti**. Abbassate il calore a **150 °C** a metà cottura. Infine decorare con lo **zucchero a velo** a proprio piacimento.