

Božské "pandoro" - hvězdicový vánoční "zlatý chléb" z Verony

Kategorie: Bábovky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com



Suroviny

Ingredience:

Kvásek:

0,25 hrnku (4 lžíce) vlažné vody 43-46°C

24 g čerstvých, nebo 1 balíček sušených kvasnic

1 lžička cukru

1 velký žloutek pokojové teploty

110 ml nebělené polohrubé mouky

Těsto:

11-1120ml nebělené polohrubé mouky

7 velkých žloutků pokojové teploty

170 ml jemného krystalového cukru

3 lžíce (45g) změkklého másla

110 ml vody

1 velké vejce pokojové teploty

nastrouhaná kůra z jednoho citronu

vanilkový cukr

4 lžíce měruňkové marmelády

pudrový cukr na pocukrování smíchaný s vanilkovým cukrem

Postup

Příprava:

Do malé misky nalít vodu a dobře do ni zamíchat kvasnice, cukr, žloutek a mouku. Přikrýt plastickým filmem a nechat na teplém místě vzejít asi po 2 hodiny, nebo do dvojitého objemu.

Na vál navrší 670g mouky a udělat do ni velký důlek.

Našlehat dohromady 4 žloutky, 110ml cukru, máslo a vodu. Dovnitř dobře zamíchat kvásek a nalít vše do důlku v mouce. Pomocí rukou přidávat mouku a vypracovat ze všeho poměrně lepivou kouli. Na vál přisypat více mouky a hníst těsto po 5-10min. Pozor, nepřidat příliš mnoho mouky, těsto má zůstat trochu lepivé na dotek. Lehce vytřít mísu změkklým máslem, vložit do ni těsto a několikrát ho otočit, aby se v másle obalilo. Lehce přikrýt plastickým filmem, nebo utěrkou a nechat jej vzejít po 2 hodiny do dvojnásobného objemu.

Pěstí zbouchnout těsto dolů, ale nechat ho ještě v míse. Přidat 110ml mouky, 3 žloutky, celé vejce, zbytek cukru, vanilkový cukr a citronovou kůru. Hníst, až se vše spojí. Potom vyklopit těsto na lehce pomoučený vál a hníst dalších 10-12min. Vrátit těsto do čisté, máslem vymaštěné mísy, několikrát ho otočit a přikrýt

plastickým filmem a utěrkou. Nechat ho kynout další 2 hodiny.

Máslem vymazat a moukou vysypat dvě formy. Tradiční jsou ve tvaru hvězdice, ale bábovková forma, nebo podobná hluboká je také vhodná, tak jako nákypová, nebo pudinková forma atd. Zbouchnout těsto pěstí, rozdělit ho na dvě části a na trochu pomoučeném vále je vyválet na koule. Ty vložit do forem, přikrýt je utěrkou a nechat je nakynout po další 1,5 hodiny, nebo až těsto nabyde na 0,6666666666666667 formy.

Přehřát troubu na 190°C.

Péct Pandoro po 35-40min., nebo až jsou nahoře zlatohnědé a zapíchnutá špejle je po vyjmutí čistá. Nechat je zchladnout po 10min. ve formách a potom je opatrně vyklopit na mřížku a nechat je vychladnout úplně.

Rozehrát marmeládu, potřít s ní celý povrch Pandoro a hodně je pocukrovat.

TIP: Pandoro se dají dobře zabalené zmrazit, ale v tom případě se potírají marmeládou a cukrují až po rozmražení.