

PANDORO



Temps de préparation: 6h - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 15g Levain : Levure fraîche
- 60g Levain: Eau
- 50g Levain: Farine T55
- 1cs rase Levain: Sucre
- 1 Levain: Jaune d'oeuf
- 200g Etape 1: Farine T55
- 3g Etape 1: Levure Fraîche
- 30g Etape 1: Beurre à température ambiante
- 25g Etape 1: Sucre
- 1 Etape 1: Oeuf entier
- 200g Etape 2: Farine T55
- 100g Etape 2: sucre
- 2 Etape 2: oeufs entiers
- 1 Etape 2: Les graines gousse de vanille
- 1cc rase Etape 2: Sel
- 140g Feuilletage : Beurre en copeaux
- Pour la déco Sucre glace

Préparation:

- Levain: Insérer dans le bol 60g d'eau, 1cs rase de sucre et 15g de levure et mélanger 30 sec à 37°, vitesse 3. Ajoutez le jaune d'oeuf et 50g de farine et pétrir pendant 1 minute. Laisser lever environ une heure jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume dans le bol
- Etape 1: Ajouter au contenu du bol 3 g de levure boulangère et 2 cuillères à soupe d'eau, ainsi que 200 g de farine, 30 g de beurre et les 2 oeufs. Pétrir pendant 3 minutes. Laisser lever dans le bol jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- Etape 2: Ajouter au contenu du bol 2 oeufs entier, 25g de sucre, les graines d'une gousse de vanille, 200g de farine et 1cc sel. Pétrir 2 minutes. Verser la pâte dans un saladier beurré et la laisser reposer jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (1 heure à 1 heure et demie). Placer le saladier au réfrigérateur pendant 40 minutes.
- Feuilletage: Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler au rouleau à pâtisserie pour former un carré. Placer 140 g de copeaux de beurre mou au centre du carré, et rabattre les angles de la pâte vers celui-ci en veillant à bien recouvrir le beurre et à bien coller les bords de la pâte entre eux pour que le beurre ne sorte pas. Aplatir délicatement le tout au rouleau à pâtisserie pour former un rectangle. Plier le rectangle en trois et laisser reposer au réfrigérateur encore 20 minutes. Répéter cette opération (pliage en trois, puis 20 minutes au frais) encore deux fois. Étalez une dernière fois la pâte en carré, plier à nouveau les coins vers le centre, retournez la pâte et formez une boule en rentrant les bords vers l'intérieur. Placez la boule dans un moule à Pandoro beurré et laisser lever jusqu'à ce que la pâte atteigne le bord du

moule.Cuire à 180 ° pendant 40 à 45 minutes. Recouvrir de sucre glace au moment de servir.