



Weihnachtlicher GardaseeZauber

Pandoro



Leicht



8-10 Portionen



6 Std.

ZUTATEN

Pandoro Form

500g	Mehl
200g	Zucker
1 Pk	Vanillezucker
200g	Butter (weich)
8g	Trockenhefe
6	Eier
1 Prise	Salz
1	Zitrone (Abrieb)
50g	Puderzucker (Bestäuben)

ZUBEREITUNG

1. 100g Mehl, Hefe, 10g Zucker und 2 EL lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und mischen. Zugedeckt ruhen lassen. Dauer ca. 1 Std.
2. Restliches Mehl, Zucker, Eier, Salz, Vanillezucker, Zitronenabrieb und den Vorteig in eine große Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Butter in kleinen Mengen hinzugeben und verkneten.
3. Teig abdecken und "gehen" lassen. Dauer ca. 3 Std. Das Volumen sollte sich verdoppelt haben.
4. Teig aus der Schüssel nehmen, nochmals gut durchkneten und in eine Pandoro-Form geben. Abgedeckt "gehen" lassen. Dauer ca. 1 Std.
5. Backofen auf 180° C vorheizen. Pandoro backen. Dauer ca. 40 Min.
6. Auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.