



Árbol de Navidad Pandoro con Nutella

15
PORCIONES

Tortas y minitortas | Aperitivo, desayuno | Navidad Vegetariano

DIFICULTAD



TIEMPO DE PREPARACIÓN

🕒 60 min de preparación + reposo y fermentación

COSTE



INGREDIENTES

- 225 g de Nutella
- Azúcar glas

PARA EL POOLISH

- 65 g de harina
- 33 ml de agua templada
- 16 g de levadura fresca

PARA LA PRIMERA MASA

- El poolish
- 120 g de harina de fuerza
- 30 g de azúcar
- 65 g de huevo

PARA LA SEGUNDA MASA

- La primera masa preparada previamente
- 250 g de harina de fuerza
- 10 g de leche en polvo
- 130 g de azúcar
- 14 g de miel
- 185 g de mantequilla unttable
- 160 g de huevo
- 1 yema de huevo
- Esencia de vainilla al gusto
- La ralladura de un limón o una naranja

INSTRUCCIONES

1. Disuelva la levadura en el agua templada y añada la harina poco a poco. Forme una bola y déjela separada en un recipiente, cubierta con un paño. Déjela reposar a temperatura ambiente hasta que alcance el doble su volumen, aproximadamente 90 minutos.
2. Mezcle el prefermento con el resto de ingredientes de la primera masa utilizando una batidora eléctrica.
3. Amase durante unos minutos hasta que se forme una masa homogénea y firme, que se despegue de las paredes del bol.
4. Forme una bola y déjela separada en un recipiente, cubierta con un paño, durante aproximadamente 90 minutos.
5. Para hacer la tercera masa, mezcle la segunda masa y la harina, el azúcar, la miel, la yema de huevo y los aromas de cítricos y vainilla. Amase con el gancho durante aproximadamente un minuto.
6. Añada los huevos y siga amasando hasta que se forme una masa homogénea y firme.
7. Por último, añada la mantequilla, cortada en pequeños dados.
8. Siga amasando hasta que la masa se separe completamente de las paredes del bol.
9. Unte el molde de pandoro con mantequilla.
10. Ponga la masa dentro del molde y déjela reposar durante 2-3 horas, cubierta con un paño, para que fermente.
11. Precaliente el horno a 170 °C y cocine su Pandoro durante aprox. 60 minutos.
12. Cuando esté cocinado, déjelo enfriar un par de horas; después, sáquelo del molde.

PRESENTACIÓN

1. Corte las láminas de Pandoro de forma horizontal, para crear distintos niveles.
2. Cubra cada nivel con Nutella y vuelva a montarlos como estaban.
3. Espolvoree azúcar glas para decorar.