



Pandoro au Nutella® en forme de sapin de Noël

Gâteaux/Mini Gâteaux | Végétarien | Goûter | Petit déjeuner | Noël

👤👤👤 | 45 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

225 g de Nutella®
Sucre glace
65 g de farine
33 ml d'eau chaude
16 g de levure fraîche
La poolish
120 g de farine forte
30 g de sucre
65 g d'oeufs
La 1ère pâte préalablement préparée
250 g de farine forte
10 g de lait en poudre
130 g de sucre
14 g de miel
185 g de beurre pommade
160 g d'oeufs
1 jaune d'oeuf
Arôme de vanille selon votre goût
Les zestes d'un citron ou d'une orange

Spécial Noël

Dissolvez la levure dans l'eau chaude et ajoutez lentement la farine. Formez une boule et réservez dans un bol recouvert d'un linge. Laissez reposer à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (environ 90 minutes).

Mélangez le pré-ferment avec le reste des ingrédients de la première pâte dans un mixeur électrique.

Pétrissez quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et ferme, qui se détache facilement des parois du bol du mixeur.

Formez une boule et réservez environ 90 minutes dans un récipient couvert d'un linge.

Pour réaliser la troisième pâte, incorporez la deuxième pâte et ajoutez la farine, le sucre, le miel, le jaune d'oeuf, les zestes d'agrumes et l'arôme de vanille.

Pétrissez environ une minute au crochet.

Ajoutez les oeufs et continuez à pétrir jusqu'à la formation d'une pâte lisse et ferme. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux.

Continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache complètement des parois du bol.

Beurrez le moule à Pandoro.

Placez la pâte dans le moule et laissez reposer 2 à 3 heures, recouverte d'un linge, pour qu'elle fermente.

Préchauffez le four à 170 °C et cuire votre Pandoro environ 60 minutes.

Une fois cuit, laissez refroidir quelques heures, puis démouler.

Dressage

Coupez le Pandoro horizontalement pour former plusieurs niveaux.

Étalez du Nutella® sur chaque niveau et réassemblez les étages.

Saupoudrez de sucre glace pour décorer.
