

Pandoro di Verona (Italiaans Kerstbrood)

3-4 minuten

Ieder jaar maak ik verschillende kerstbroden, de één weer anders dan de andere. Omdat ik allerlei recepten wil uitproberen en favorieten heb die ik elk jaar maak eten we de weken voor en na Kerst kerstbrood :-). De Pandora is een specialiteit uit Verona. Dit brood wordt in Italië gebakken in een stervorm. Helaas heb ik niet zo'n stervorm, maar in een tulbandvorm (of iedere andere bakvorm) gaat het ook prima.



Pandoro di Verona

(Italiaans Kerstbrood uit Verona)

Recept [printen](#)

Biga:

- 200 gram tarwebloem

- 120 ml/gram lauwwarm water
- 1/8 theelepel gist

Deeg:

- 56 gram ongezouten zachte roomboter
- 2 theelepels vanille extract
- 30 gram water (2 eetlepels)
- 2 theelepels geraspte citroenschil of ¼ theelepel citroenolie
- 2 grote eieren
- 1 ½ theelepel zout
- 65 gram suiker
- 270 gram tarwebloem
- 6 gram droge gist
- 100 gram gele rozijnen (of abrikozen in stukjes of ander gedroogd fruit)

Biga: doe de bloem en de gist in een grote kom. Voeg het water toe en kneed (met de hand) kort tot een deegje. Afdekken met ingevet plastic folie en 8 – 12 uur (hele nacht) op aanrecht laten staan.

Deeg: doe de ingrediënten voor het deeg, behalve het zout en de rozijnen, in de btm of in de kom van een standmixer. Voeg de biga toe. Kort kneden tot alles gemengd is. Kom afdekken en ongeveer 20 minuten laten staan (autolyse).

Voeg dan het zout toe en kneed tot een soepel deeg. Voeg tijdens de laatste paar minuten kneden de rozijnen toe. Vet een grote kom in met olie en doe het deeg hierin, 1 x keren zodat alle kanten zijn bedekt met olie. Ongeveer 1 uur op kamertemperatuur laten rijzen.

Deeg op een met olie ingevet werkoppervlak keren, handen ook licht invetten en deeg voorzichtig uitdrukken tot een rechthoek. Niet alle lucht eruit drukken! Vouw de bovenste helft 1/3 naar beneden en vervolgens de onderste helft hier overheen. Deeg een slag draaien, weer voorzichtig wat platdrukken en nogmaals herhalen (= 2 business letter turns). Vet de kom weer in en doe het deeg hierin terug. 1 keer draaien zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Afdekken met ingevet plastic folie. Ongeveer 1 uur laten rijzen of tot het in volume verdubbeld is.

Deeg op met olie ingevet werkoppervlak keren, vormen tot gewenste vorm en in bakblik doen.

Vervolgens weer 1 – 2 uur laten rijzen tot het volume bijna verdubbeld is.



Verwarm het laatste kwartier van de rijstijd de oven voor op 180 °C. Bak het brood op de onderste richel in 40 minuten gaar en bruin. De laatste 15 minuten afdekken met aluminiumfolie. De Pandora direct na het bakken op een rooster storten en laten afkoelen. Bestrooi voor het opdienen met poedersuiker.



Eet smakelijk!