

AMORE
PER GUSTO

EIN REZEPT VON STEFANIA LETTINI

Pandoro Classico

Das goldene Brot aus Verona.
Schritt für Schritt erklärt.



Stefania Lettini

DIE GESCHICHTE

Pandoro gegen Panettone

Italiens schönster Weihnachtsstreit

Jedes Jahr im Dezember teilt sich Italien in zwei Lager.

Auf der einen Seite steht Mailand mit dem Panettone: hoch, gewölbt, voller Rosinen und kandierter Früchte. Der Legende nach soll am Hof von Ludovico il Moro das Weihnachtsdessert verbrannt sein. Ein Küchenjunge namens Toni rettete den Abend mit einem süßen Brot aus dem, was noch da war. Daraus wurde „pan de Toni“. Ob das stimmt, weiß niemand. Die Mailänder erzählen es trotzdem mit großer Überzeugung.

Auf der anderen Seite steht Verona, die Stadt von Romeo und Julia. Dort meldete der Konditor Domenico Melegatti 1894 ein Patent auf seinen Pandoro an. Darin sind keine Rosinen und keine Früchte, nur Butter, Eier und ein goldgelber Teig in Sternform. Die Form soll der Maler Angelo Dall'Oca Bianca entworfen haben. Der Name sagt den Rest: pan d'oro, Brot aus Gold.

Seitdem gilt eine stille Regel an italienischen Weihnachtstischen. Die einen pulen beim Panettone die Rosinen raus. Die anderen fragen, warum man sich das antut, wenn es Pandoro gibt.

HEUTE BACKEN WIR FÜR TEAM VERONA.

AUF EINEN BLICK

Was du brauchst

Für 1 Sternform (1 kg)
Gehtemperatur 26–28 °C
Gesamtzeit 16–20 Stunden, die meiste Zeit davon wartest du nur.

Vorteig

60 g lauwarmes Wasser
15 g Zucker
7 g Trockenhefe (1 Päckchen)
1 Eigelb
50 g Manitoba-Mehl

Erster Teig

30 g lauwarmes Wasser
200 g Manitoba-Mehl
30 g Zucker
30 g weiche Butter
1 Ei

Zweiter Teig

2 Eier
100 g Zucker
Mark von 2 Vanilleschoten
200 g Manitoba-Mehl
5 g feines Salz

Zum Einfalten

140 g kalte Butter

Zum Bestäuben

2 EL Puderzucker

Außerdem

Butter für die Form, Nudelholz, Backpapier, Küchenthermometer



SCHRITT FÜR SCHRITT

So geht's

Mach erst weiter, wenn der Teig so aussieht, wie es im Schritt steht. Die Uhrzeit ist nur ein Richtwert.

PANDORO BACKT MAN NICHT NACH DER UHR, SONDERN NACH DEM TEIG.

- 01 Hefe wecken**
Wasser, Zucker und Hefe für den Vorteig in der Schüssel der Küchenmaschine kurz verrühren. Das Wasser soll lauwarm sein (30–35 °C), nicht heiß. 10–15 Minuten stehen lassen. Weiter geht es erst, wenn sich oben eine deutliche Schaumschicht gebildet hat. Kein Schaum? Dann ein neues Päckchen nehmen und neu starten.
- 02 Vorteig**
Eigelb und Mehl dazugeben und 1 Minute verrühren. Zugedeckt warm stellen. Fertig, wenn er sich verdoppelt hat und voller Bläschen ist, meist nach 20–30 Minuten.
- 03 Erster Teig**
Alle Zutaten für den ersten Teig dazugeben und 3 Minuten in der Küchenmaschine kneten lassen. Zugedeckt warm gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat, etwa 1–1,5 Stunden.
- 04 Zweiter Teig**
Alle Zutaten für den zweiten Teig dazugeben und 2 Minuten kneten lassen. Der Teig ist jetzt weich und leicht klebrig, das ist richtig so. In einer gebutterten Schüssel abgedeckt warm gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat, etwa 2–3 Stunden.

- 05 Kühlen**
Die Schüssel 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Kalt lässt sich der Teig besser ausrollen.
- 06 Butter einpacken**
Die kalte Butter zwischen zwei Lagen Backpapier mit dem Nudelholz zu einer Platte von etwa 12 × 12 cm klopfen. Sie soll sich biegen lassen, ohne zu brechen. Den Teig auf etwa 20 × 20 cm ausrollen, die Butter schräg in die Mitte legen und die vier Ecken wie einen Briefumschlag darüberklappen.
- 07 Dreimal falten**
Den Teig auf etwa 15 × 45 cm ausrollen, wie einen Brief in drei Lagen falten, in Folie wickeln und 30 Minuten kühlen. Das Ganze noch zweimal wiederholen und den Teig vorher jeweils eine Vierteldrehung drehen. Mit wenig Mehl arbeiten. Wird es schmierig, kommt der Teig einfach 15 Minuten in den Kühlschrank.
- 08 In die Form**
Die Sternform gründlich ausbuttern, auch in den Zacken. Den Teig zu einer Kugel formen und mit der glatten Seite nach unten hineinlegen. Warm gehen lassen, bis er den Rand erreicht. Das dauert 6–10 Stunden, am besten über Nacht. Wie du ihn warm hältst, steht unter „Gut zu wissen“.
- 09 Backen**
Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Schale Wasser hineinstellen. Den Pandoro etwa 50 Minuten backen. Wird er zu dunkel, nach etwa 20 Minuten locker mit Alufolie abdecken. Fertig ist er bei etwa 94 °C Kerntemperatur, oder wenn ein Holzstäbchen trocken herauskommt.
- 10 Auskühlen und servieren**
Den Pandoro vollständig in der Form auskühlen lassen und erst dann stürzen, so bricht er nicht. Kurz vor dem Servieren großzügig mit Puderzucker bestäuben.

GUT ZU WISSEN

Wärme, Zeitplan und kleine Rettungen

So bleibt der Teig warm

Im Ofen: Ofen aus, Licht an und eine Schüssel heißes Wasser dazustellen. Leg ein Thermometer daneben. Wird es wärmer als 28 °C, schalte das Licht für eine Stunde aus und lass nur das Wasser wärmen. Über Nacht reicht oft das Wasser allein, wenn du es vor dem Schlafengehen noch einmal erneuerst.

Ohne Ofen: Die ausgeschaltete Mikrowelle mit einer Tasse kochendem Wasser darin funktioniert auch. Oder ein warmer Raum in der Nähe der Heizung, aber nicht direkt darauf.

Beispiel-Zeitplan

Wann	Was
12:00	Hefe wecken, danach Vorteig
12:45	Erster Teig, gehen lassen
14:15	Zweiter Teig, gehen lassen
17:00	Kühlen, dann Butter einpacken und dreimal falten
19:30	In die Form, über Nacht gehen lassen
Morgens	Backen, sobald der Teig den Rand erreicht hat, dann vollständig auskühlen lassen

Wenn etwas hakt

Was du siehst	Woran es liegt	Was du tust
Die Hefe schäumt nicht	Hefe zu alt oder Wasser zu heiß	Neues Päckchen, Wasser nur lauwarm
Der Teig geht kaum	Zu kühl	Wärmer stellen, Wasser erneuern, mehr Zeit geben
Butter tritt beim Falten aus	Teig oder Butter zu warm	15 Minuten kühlen, dann weiter
Butterflecken am Formrand	Zu warm beim Gehen	Licht aus, nur mit Wasser wärmen
Faltige Oberfläche, Geruch nach Alkohol	Zu lange gegangen	Sofort backen, beim nächsten Mal früher
Wird zu dunkel	Oberhitze zu stark	Früher mit Alufolie abdecken
Innen noch feucht	Zu kurz gebacken	Bis 94 °C Kerntemperatur weiterbacken
Bricht beim Stürzen	Zu warm gestürzt	Vollständig in der Form auskühlen lassen

Tauschen erlaubt

Statt 7 g Trockenhefe gehen 21 g frische Hefe. Statt Manitoba-Mehl kannst du Weizenmehl Type 550 mit mindestens 12 % Eiweiß nehmen. Alle Zutaten außer der Butter zum Einfalten 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Viel Freude beim Backen. Mehr Rezepte findest du auf
meinem Kanal Stefania Lettini. Folge [@stefanialettini](#)



Online mit Portionsrechner:
rezepte.lettiniis.de/pandoro-classico.html

Stefania Lettini

