

1ª Masa

310 gr harina
 80 gr mm
 254 gr huevos (5 huevos m)
 90 gr azúcar
 110 gr mantequilla
 0,6 gr sal

2ª Masa

55 gr harina
 3,8 gr malta (opcional)
 54 gr yemas
 8 gr miel
 3,5 gr sal
 20 gr nata (opcional)

Emulsión

115 gr mantequilla
 55 gr azúcar glas
 26 gr manteca de cacao
 1 rama de vainilla

Hora de inicio	Acción	Duración	Tiempo de actividad		Ingredientes	Comentarios
9:00 a. m.	Refrescos masa madre	4 h	10 min	Primer refresco mm	20 gr mm + 8 gr agua + 20 gr harina	En cada refresco ha de triplicar de tamaño. Se ha de tener a 27~28 °C
		4 h	10 min	Segundo refresco mm	30 gr mm + 14 gr agua + 30 gr harina	
		4 h	10 min	Tercer refresco mm	45 gr mm + 21 gr agua + 45 gr harina	
9:00 p. m.	Preparación primera masa	20 min			Mezclar 2 huevos con 80 gr mm → batir	Se van añadiendo los ingredientes en un bol y se baten con un minipimer
					Añadir 2 huevos → batir	
					Añadir 90 gr azúcar y 0,6 gr de sal → batir	
					Añadir 310 gr harina tamizada	
		20 min		Reposo		
		20 min		Amasado		
		10 min		Incorporación mantequilla	Añadir 110 gr de mantequilla en dos tandas	
35 min		Amasado		Ha de quedar muy bien amasada y luego se introduce en un recipiente untado en aceite		
10:45 p. m.	Levado	12 h				Ha de triplicar el tamaño, ni más ni menos
10:45 a. m.	Preparación segunda masa	21 min	2 min	Incorporación harina y sal	55 gr de harina y 3,5 gr de sal	Se puede añadir también 3,8 gr de malta
			2 min	Incorporación miel y una yema	8 gr de miel	
			2 min	Incorporación de 1 yema		
			2 min	Incorporación de 1 yema		
			5 min	Amasado hasta que no se pegue		

			2 min	Incorporación de 1/4 de la emulsión		La emulsión se ha de tener preparada antes de la preparación de la segunda masa
			2 min	Incorporación de 1/4 de la emulsión		
			2 min	Incorporación de 1/4 de la emulsión		
			2 min	Incorporación resto de la emulsión		
				Incorporación nata		Si la masa está muy dura se incorpora 20 gr de nata
	Amasado	47 min				
11:53 p. m.	Reposo	30 min				
	Boleado	5 min				Bolear sobre mesa untada en aceite
12:28 p. m.	Reposo	15 min				Dejar reposar sin tapar
12:43 p. m.	Boleado	2 min				Se bolea y luego se mete en el molde untado de mantequilla
12:45 p. m.	Levado	6 h				Levar a 27 °C
6:45 p. m.	Horneado	20 min				Primero se mete en el horno a 160 °C caliente sólo por la parte inferior
7:45 p. m.	Horneado	30 min				Una vez haya crecido se da calor por arriba y por abajo, también a 160 °C
8:15 p. m.	Enfriado	12 h				Una vez frío, si cuesta sacarlo del molde, calentar el horno a 150 °C y meter el pandoro 4 min

Preparación de la emulsión

Se mete en un bol la mantequilla con el azúcar i las semillas de la vainilla. Se bate bien con una batidora de varillas eléctrica. Luego se añade la manteca de cacao rallada y se bate todo junto hasta que queda una pasta.