



Pandoro »Classico«

Pasticceria Filippi

»Pandoro« gehört zur Königsdisziplin der Bäcker. Das »goldene Brot« beeindruckt nicht nur durch seine ungewöhnliche Form eines Sterns mit acht Zacken, seine Höhe von beinahe dreißig Zentimetern und seine außen goldbraune, innen goldgelbe Farbe, sondern auch und gerade durch seine gleichermaßen saftige und luftige, weiche, lockere und doch stabile Textur, die es der Verwendung von reinem Natursauerteig verdankt. Der dezent süße, nur von einem Hauch Vanille getragene Geschmack ist so edel, dass das Pandoro ganz puristisch ohne weitere Zutaten wie Rosinen oder kandierte Früchte auskommt.

Entwickelt wurde es im 17. Jahrhundert von den Köchen reicher Venezianer, die schon bald nach der Entdeckung Amerikas von dort Zucker importierten. Süßes Brot aus weißem Mehl galt als Krönung jeder Festtagstafel. Es dauerte jedoch über ein Jahrhundert, bis es einigermaßen gelang, den süßen Sauerteig ohne Fehlgärung des Zuckers über Stunden aufgehen zu lassen. Ein Veroneser Bäckermeister meldete schließlich 1894 auf seine streng geheime Rezeptur für den komplexen Teig sogar ein Patent an und lobte eine hohe Wette aus, dass keiner ihn nachbacken könnte. Angeblich mußte er die Summe niemals zahlen.

Die Besonderheit von Sauerteig liegt in der gleichzeitigen Anwesenheit von Hefepilzen und Milchsäurebakterien. Diese arbeiten langsam, aber gründlich und schließen während der langen Teigführung die Inhaltsstoffe des Mehls besonders gut auf, sorgen dank des natürlich sauren Milieus für lange Haltbarkeit und die »fluffig« saftige Konsistenz des Teigs. Die Veroneser Pasticceria Filippi hegt und pflegt ihren aus wilden Hefen angesetzten Sauerteig seit über 40 Jahren. Es ist die Vielfalt der darin enthaltenen Mikroorganismen, die ihre Backwaren, neben den hochwertigen Zutaten, besonders macht.

Für die Verwendung von Pandoro gilt: beinahe alles kann, nichts muss dazu. Filippis Pandoro schmeckt pur, quer oder senkrecht aufgeschnitten, zum Frühstück, zum Kaffee, zum Tee, zum dezent süßen Wein. Es taugt als feine Unterlage für Konfitüre oder Creme, Sahne oder einen Hauch Mascarpone und – im Ofen leicht angeröstet – für geräucherten Lachs, Entenrillette oder Leberpastete. Ihrer Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

Nur limitiert verfügbar. 750g-Geschenkkarton

0,75kg
SPEZ125



www.weinhalle.de