

recette Stollen

Temps total: 4h 5 min.

préparation: 50 min.

Cuire: 45 min.

Repos: 2 Std. 30 Min.



Ingrédients:

pour 2 Stollen:

Pour la pâte levée

300 g de raisins secs

1 cuillère à café de zeste de citron

100g d'écorces d'orange confite

100g d'écorces de citron confite

100g d'amandes moulues

125 ml de rhum

850g de farine de blé (type 405)

1 cube de levure fraîche (environ 42 g)

150ml de lait

200 g de beurre

2 oeufs (taille M)

100g Zucker

2 sachets de sucre vanillé

1 pincée de sel

1 cc de cannelle

½ cc de cardamome

½ cc de muscade

Pour le revêtement

75g de beurre

150g de sucre glace

Pour le revêtement:

75g de beurre

150g de sucre glace

1. Mélangez les raisins secs, le zeste de citron, les écorces d'orange et de citron confites avec le rhum et les amandes moulues. Laissez infuser pendant environ une heure (pour plus de saveur, vous pouvez préparer le mélange la veille et le laisser infuser toute la nuit).

2. Versez la farine dans un saladier et formez un puits au centre avec vos doigts. Émiettez la levure dans le puits. Faites tiédir le lait. Versez environ deux cuillères à soupe de lait tiède et une pincée de sucre sur la levure et mélangez brièvement. Saupoudrez d'un peu de farine. Couvrez et laissez lever dans un endroit chaud pendant environ 15 minutes.

3. Déposez le beurre en petits morceaux sur la farine. Ajoutez les œufs, les sucres, le sel et les épices. Mélangez brièvement, puis pétrissez vigoureusement à l'aide d'un robot pâtissier muni des crochets à pâte, à vitesse maximale, pendant au moins 5 minutes. Incorporez progressivement le reste du lait en pétrissant. Enfin, incorporez brièvement le mélange de fruits, de rhum et de noix. Couvrez et laissez lever dans un endroit chaud pendant environ 30 minutes.

4. Pétrissez brièvement la pâte une dernière fois, puis divisez-la en deux parts égales pour former deux stollen. Façonnez chaque pâte en un pain oblong. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez légèrement la moitié de chaque stollen sur sa longueur.

5. Repliez la partie la plus épaisse et reformez le pain avec vos mains. Tapissez une plaque de cuisson de papier aluminium, puis de papier sulfurisé. Déposez le stollen sur la plaque et laissez-le lever, couvert, pendant 30 minutes. Pendant ce temps, préchauffez le four à 200 °C (thermostat 6) en mode chaleur tournante. Une fois le stollen au four après la levée, baissez la température à 160 °C (thermostat 6) en mode chaleur tournante. Faites cuire le stollen pendant environ 45 à 50 minutes. S'il commence à trop dorer, couvrez-le de papier aluminium jusqu'à ce qu'il soit complètement cuit.

6. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Badigeonnez les stollen de beurre fondu pendant qu'ils sont encore chauds. Laissez-les refroidir. Badigeonnez-les à nouveau de beurre fondu et saupoudrez-les généreusement de sucre glace.

recette Stollen

temps total: 1h 30min
pour 1 Stollen
vous avez besoin d'un moule à
Stollen ou un moule à cake



Ingrédients:

500g de farine
1 sachet de levure chimique
3 sachets de sucre vanillé
250 g de sucre
100 g de raisins secs
100 g d'amandes hachées
100 g de citron confit
100 g d'orange confite
1/4 cuillère à café de sel (2g)
2 citrons fraîchement râpés
2 oranges fraîchement râpées
150g de margarine
300g de de yaourt au soja à la vanille
1/2 petite bouteille de rhum
arôme alimentaire
1/2 petite bouteille
arôme d'amande amère

pour un cœur en pâte d'amande:
200 g de pâte d'amandes crue

Pour le Stollen finis:
50g de margarine
50g de sucre glace

étape 1:

Mélanger dans un saladier :

500g de farine; 1 sachet de levure chimique;
3 sachets de sucre vanillé; 250 g de sucre;
100 g de raisins secs; 100 g d'amandes
hachées; 100 g de citron confit
100 g d'orange confite; 1/4 cuillère à café de sel
(2g); 2 citrons fraîchement râpés; 2 oranges
fraîchement râpées

étape 2:

ajouter: 150g de margarine;

300g de de yaourt au soja à la vanille;

1/2 petite bouteille de rhum arôme alimentaire;

1/2 petite bouteille arôme d'amande amère

étape 3:

Bien pétrir tous les ingrédients.. Préchauffer le
four à 180 degrés.

étape 4:

Beurrer le moule à Stollen. Verser une partie
de la pâte dans le moule à Stollen.

étape 5:

Façonnez 200 g de pâte d'amandes en une
bande. Placez la bande de pâte d'amandes
dans le moule à stollen sur
la pâte. Remplissez le moule à stollen avec le
reste de la pâte. (Recouvrez la pâte d'amandes
avec la pâte.)

étape 6:

Cuire le Stollen pendant environ 60 minutes.

étape 7:

Laisser refroidir légèrement le Stollen dans le
moule pendant 10 minutes. Retirer ensuite le
moule. Badigeonner le Stollen chaud avec 50 g
de margarine fondue. Saupoudrer ensuite de
50 g de sucre glace.