

Stollen

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 125 cc

Manteca: 50 g

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Levadura fresca: 40 grs.

Harina: 450 grs.

Yemas: 5 Unidades

Ron: 50 cc

Almendras Tostadas: 75 g

Pasas de Uva: 175 grs.

Manteca: 150 g

Cardamomo molido: A gusto

Ralladura de limón: A gusto

Azucar: 50 grs.

Sal: 10 g

Esencia De Vainilla: A gusto

Cáscaras de naranja confitadas: 30 g

Cáscaras de limón confitado: 30 g

Preparación de la Receta

- Coloque en un recipiente la *levadura* junto con la leche, el azúcar y 50gr de *harina* tamizada, mezcle hasta integrar los ingredientes, luego cubra con papel film y deje levar a temperatura ambiente hasta que forme una espuma.
- Tamice sobre la mesada el resto de la *harina* junto con la sal y el *cardamomo* formando una corona.
- Funda la *manteca* y una vez tibia agregue las yemas y los perfumes, mezcle.

Armado

- Coloque la espuma y la mezcla de *manteca* con yemas en el centro de la corona, con la ayuda de 2 cornets integre todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea, luego amase unos minutos hasta que se desprege de la mesada, cubra con papel film y deje reposar durante 20 minutos.
- Con un palo de amasar estire la masa, incorpore luego las frutas previamente hidratadas en *ron* durante 8 horas y escurridas, cubra toda la superficie y forme un bollo para luego volver a estirla de unos 4cm de alto, pliegue en 3 haciendo que cada capa sea un poco más

pequeña que la anterior, dándole una forma a la pieza de “labio”, deje levar en un sitio tibio hasta que casi duplique su volumen.

- Cocine en horno a 170°C durante 45 minutos.
- Retire y pincele con la *manteca* fundida.

Presentación

- Espolvoree con azúcar impalpable y corte en porciones, acompañe con un te.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/stollen-3>