

Stollen Tradicional

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Espuma

Leche: 180 cc

Levadura fresca: 40 g

Harina: 2 Cucharada

Masa

Manteca: 250 g

Extracto De Malta: 15 g

Huevos: 2 Unidades

Sal: 10 g

Azucar: 120 g

Especies Para Reposteria: 5 g

Harina 0000: 650 g

Relleno

Naranjas confitadas: 120 g

Glase filudo: c/n

Manteca fundida: c/n

Ron: c/n

Pasas de uva rubias: 120 g

Pasas de uva negras: 120 g

Almendras Tostadas: 120 g

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl leche tibia, *levadura* fresca desgranada y *harina* hasta unir
- Dejar que se forme una espuma.
- Llevar la espuma a batidora con lira con *manteca* pomada, azúcar y amasar.
- Agregar mientras no se deja de amasar huevos, sal, extracto de *malta* y *especies* de repostería hasta unir.
- Cambiar la lira por el gancho amasador, agregar *harina* y amasar hasta formar un bollo, dejar tapado que duplique volumen.

- Remojar previamente las pasas de uva con *ron*.
- Desgasificar y aplastar la masa.
- Acomodar por encima las pasas de uva rubias, negras, almendras y naranjas confitadas en cubos y dejar los bordes libres.
- Cerrar el pliegue de el borde inferior hacia el centro y cubrirlo con el pliegue del borde superior.
- Colocar en placa con papel *manteca*, pintar con abundante *manteca* derretida y dejar duplicar volumen.
- Volver a pintar con *manteca* fundida y llevar a horno a 160ª C por 45 minutos.
- Al salir del horno pintar con *manteca* derretida y dejar enfriar sobre reja. Cubrir con abundante glasé.

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