

Stollen

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Amasijo

Ralladura de limón: A gusto

Nuez Moscada: A gusto

Harina: 300 grs.

Sal: 5 g

Ralladura de naranja: A gusto

Cardamomo: 1/2 cdita.

Azucar: 50 grs.

Leche: 100 g

Vainilla liquida: 1 cdita.

Manteca pomada: 200 grs.

Fermento previo

Leche: 120 g

Harina 0000: 200 g

Levadura en polvo: 10 g

Relleno

Cascara de naranja: 200 g

Almendras Tostadas: 80 g

Pasas de Uva: 100 grs.

Varios

Huevo batido: 1 Unidad

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Fermento previo

- Coloque en un bowl la leche junto con la *levadura* la *harina* integre y amase.
- Cubra con papel film y deje descansar hasta que doble su volumen.

Amasijo

- Coloque en un bowl la leche junto con la ralladura de *limón*, la ralladura de *naranja*, el azúcar y mezcle agregue la vainillina, la sal, el *cardamomo*, la nuez moscada y la *harina*.
- Integre, coloque en la procesadora, y amase.
- Añada el fermento previo.
- Una vez que la masa este lisa y suave incorpore la *manteca*.
- Deje descansar.

Armado

- Divida la masa en 4 partes.
- Estire con palote en forma de rectángulo pinte con *huevo* e incorpore parte de las almendras, las pasas de uva y las cáscaras de *naranja*.
- Cierre los laterales encimando uno sobre otro, coloque en una bandeja enmantecada y deje descansar.
- Pinte con *huevo* por encima y coloque almendras.
- Cocine en el horno a 180°C, el stollen de 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y pincele con *manteca* 2 veces.
- Una vez frío espolvoree con azúcar impalpable.

Procedimiento

- Sirva en una bandeja el stollen y acompañe con te a gusto

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