

Vendredi 10 décembre Recette du « STOLLEN » Brioche de Noël



Ingrédients pour 4 personnes

350 gr de farine
½ sachet de levure
1 dl de lait tiède
30 gr de sucre
1 œuf

La pulpe d'une gousse de vanille
Le zeste d'un citron
1 pincée de sel
1 pincée de clous de girofle en poudre
1 pincée de noix de muscade
1 pincée de cannelle
125 gr de beurre

100 gr de raisins secs
30 gr d'amandes moulues
30 gr d'écorces de citron confites
30 gr d'écorces d'oranges confites
8 ml d'arôme d'amandes amères

20 gr de sucre glace
Un peu de beurre fondu

75 gr de pâte de massepain

Comment faire ?

1. Préchauffez votre four à 190° C
2. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à et y compris le beurre, bien mélanger
3. Découpez la pâte de massepain en petits morceaux, ajoutez-la à la pâte et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte ferme ; laissez lever 10 minutes
4. Pendant ce temps, arrosez les raisins secs avec l'arôme d'amandes amères, laissez reposer un peu
5. Ajoutez les amandes moulues, les écorces de citron et d'orange confites et les raisins secs à la pâte, mélangez bien et formez un boudin de 30 cm de long
6. Avec le rouleau à pâtisserie ou avec les mains, appuyez sur les côtés du boudin pour former un bourrelet au centre et donner ainsi sa forme au stollen
7. Mettez sur une plaque, recouvrez d'un torchon et laissez lever 20-30 minutes
8. Faites cuire 30 minutes au four à 190°C.
9. Sortez et badigeonnez d'un peu de beurre fondu avant de saupoudrer de sucre glace, bien laisser refroidir



Le stollen est encore meilleur après quelques jours...

