



## STOLLEN



**Assez facile**  
**Préparation de la pâte: 20 mn**  
**Repos: 2 h 30**  
**Cuisson: 35 à 40 mn**

### Pour 8 personnes:

#### Pour la pâte:

400 g de farine  
15 g de levure de boulanger  
13 cl de lait  
50 g de sucre  
4 jaunes d'œufs  
75 g de beurre fondu  
½ càc de sel  
½ càc de cannelle  
½ càc de muscade  
3 graines de cardamome broyées

#### Pour la garniture:

100 g de raisins de Corinthe  
50 g d'écorces d'orange confite  
50 g de citron confit  
4 càs de rhum

Beurre fondu et sucre glace pour la finition

Commencer par faire macérer les raisins et les écorces d'orange et de citron dans le rhum.

#### Pour la pâte:

Délayer la levure le lait tiède. Dans un saladier, tamiser la farine et mélanger avec le sel le sucre et les épices. Creuser un puits et, avec les doigts incorporer le beurre fondu et le lait petit à petit à la fourchette pour obtenir une pâte molle et collante. Continuer à battre jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Former une boule, la couvrir d'un linge et la laisser lever dans un endroit tiède pendant 1 h ½.

Recouvrir la plaque du four d'un papier sulfurisé beurré.



**Finition:**

Pétrir à nouveau la pâte pour chasser l'air, introduire les fruits macérés et égouttés. Façonner la pâte comme un pain de campagne et la laisser à nouveau reposer dans un endroit tiède pendant 1 heure.

Au bout de 40 mn, préchauffer le four à 170°. Lorsque la pâte a levé une heure, mettre le "pain" à cuire environ 35 mn. Dès que le stollen est cuit, le sortir du four, le badigeonner de beurre fondu, puis le saupoudrer très largement de sucre glace.