

Pain sucré de Noël ou stollen-christollen

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Pain sucré traditionnel de Noël en Allemagne et en Alsace appelé Christollen ou Stollen. Il est recouvert d'une généreuse couche de sucre glace qui rappelle la blancheur de la neige. Voici ma version exotique légèrement adaptée avec un peu de rhum et de gingembre... Attention, il faut 3 heures pour réaliser ce pain sucré (ou commencer la veille).

Ingrédients (pour 2 pains) :

- * 350g de farine + pour le pétrissage
- * 40g de sucre en poudre
- * 1 œuf
- * 150g de beurre ramolli + 30g fondu pour le badigeonnage n°2
- * 20g de levure de boulanger
- * 13 cL de lait + pour le badigeonnage n°1
- * 1/4 de zeste fin de citron non traité (ou d'orange)
- * 50g de fruits confits
- * 50g de raisins au rhum
- * 20g d'amandes en poudre
- * 50g d'amandes hachées
- * 50g noisettes hachées
- * 1 pincée de cannelle
- * 10g de gingembre râpé
- * 2cL de rhum blanc
- * 70g de sucre glace
- * 2g de sel



Préparation :

Dans un saladier, mettre la levure fraîche émiettée dedans avec le lait tiède (attention pas trop chaud pour ne pas tuer les levures) Délayer un peu.

Ajouter 100g de farine, mélanger bien et couvrir d'un linge. Laisser gonfler dans un endroit chaud pendant 20 minutes.

Dans un grand saladier (ou le bol du robot), mettre le reste de la farine et le levain (levure-lait-farine). Incorporer petit à petit la farine. (Peut se faire au robot, vitesse 1 mais c'est un peu épais).

Ajouter ensuite le sucre, les zestes de citron, le gingembre râpé, la cannelle, le sel, le rhum et l'œuf. Pétrir 5 minutes jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et homogène (ou 8 à 10 minutes au robot).

Ajouter alors les 150g de beurre ramolli. Bien pétrir jusqu'à ce que le beurre soit bien intégré et que la pâte se décolle de la paroi (ajouter de la farine si besoin).

Former une boule, couvrir d'un linge et laisser gonfler au chaud pendant 40 minutes.

La pâte va doubler de volume.

Travailler un peu la pâte en incorporant toutes les amandes, les noisettes, les raisins et les fruits confits. Reforme une boule. (Ok au robot aussi).

La couper en 2 patons et façonner-les en 2 pains un peu allongés.

Couvrir à nouveau d'un linge et laisser gonfler à température ambiante pendant 45 minutes minimum (ou toute une nuit au réfrigérateur).

Préchauffer le four à 180°C.

Déposer les stollens sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Les badigeonner d'un peu de lait avec un pinceau.

Inciser le dessus du pain avec un couteau.

Enfourner pour 25-30 minutes. Il faut qu'il soit bien doré.

Dès la sortie du four, badigeonner le dessus des stollens avec du beurre fondu et couvrir d'une épaisse couche de sucre glace.

Laisser refroidir sur une grille.

A déguster froid.

Astuces :

On peut le faire la veille et le conserver dans du papier aluminium quelques jours s'il résiste aux gourmands !

On peut remplacer les fruits confits par du citron confit et/ou des oranges confites.

On peut parfumer avec de la muscade, des 4 épices...

On peut mettre au centre du pain 1 rouleau de pâte d'amande (faite maison) lors du façonnage du pain. Pour cela, il faut former un boudin avec : 100g d'amandes en poudre, 100g de sucre glace, 1 blanc d'œuf et 1 goutte d'extrait d'amandes amères

Si vous n'avez pas de raisins au rhum en réserve, vous pouvez mettre les raisins secs dans du rhum et un peu d'eau chaude pendant quelques heures. Ils vont gonfler et se parfumer. Avant de les incorporer à la préparation, il faudra les égoutter.