

Stollen ou pain aux fruits

Ingrédients:

500g de farine
50g d'amandes effilées
70g d'écorces d'agrumes confites finement hachées
170g d'un mélange de raisins secs de différentes provenances
4cl de rhum
1 sachet de levure déshydratée
15cl de lait
170g de beurre
40g de sucre
1 pincée de sel

Faites macérer les amandes, les agrumes et les raisins dans le rhum pendant 1 heure si vous pouvez.

Faites tiédir le lait. Mettez la farine, le sel et le sucre dans le bol du robot ou dans un saladier. Ajoutez la levure puis le lait et pétrissez. Ajoutez le beurre mou petit à petit et pétrissez une bonne dizaine de minutes. Couvrez et laissez lever 1 heure sous un torchon.

Montage :

40g de beurre fondu
1 sachet de sucre vanillé
sucre glace
pâte d'amande blanche (facultatif)

Au bout de cette première levée, reprenez votre pâte et ajoutez les fruits macérés avec le liquide. Formez un pain long. Façonnez votre pâte d'amande en long boudin et mettez le au milieu de votre pain. Déposez le sur une plaque recouverte de papier cuisson. Creusez une légère cavité au milieu avec un rouleau à pâtisserie. Laissez lever de nouveau 30 minutes. Préchauffez votre four à 200° et enfournez votre stollen à 180°. Laissez cuire 30 minutes puis couvrez de papier aluminium et laissez cuire encore 10 minutes environ. La lame d'un couteau doit ressortir sèche. Badigeonnez le pain chaud de beurre fondu, saupoudrez de sucre vanillé. Appliquez de nouveau du beurre puis couvrez de sucre glace. Attendez 5 jours avant de le déguster...si vous y arrivez !!!!