






















Petite recette

Stollen

 10  450 minutos  Alta 

Ingredientes

- | | |
|--|--|
|  150 g harina gran fuerza |  125 g de mazapán* |
|  95 ml de leche entera |  5 g de sal |
|  10 de levadura de panadería |  30 g de azúcar |
|  350 g de harina de fuerza |  ralladura de un limón |
|  175 ml de leche |  ralladura de una naranja |
|  1 vaina de vainilla |  nuez moscada en polvo |
|  3 clavos |  canela en polvo |
|  pimienta negra |  135 g de mantequilla |
|  225 g de pasas de Corinto |  50 g de granillo de almendra |
|  110 g de piel de naranja confitada |  mantequilla para pintar |
| |  azúcar glas para espolvorear |

Manos a la masa

* Para preparar el mazapán mezclamos 150 g de almendra cruda molida con 150 g de azúcar glas y 60 g de clara de huevo hasta formar una masa blanda moldeable. Esta masa no debe trabajarse mucho. Una vez lista la guardamos en la nevera hasta que vaya a usarse.

Comenzamos preparando la esponja. Para ello mezclamos todos los ingredientes y amasamos. Una vez conseguida la masa le damos forma de bola apretando bien, dejamos fermentar tapada con un paño hasta que doble su volumen.

Cuando la esponja haya doblado su volumen la amasamos de nuevo con el resto de los ingredientes excepto la mantequilla, las pasas, la piel de naranja confitada y la almendra molida.

Según se va amasando vamos añadiendo la mantequilla cortada en dados y seguimos amasando hasta añadirla toda y crear una masa lisa, suave y extensible. Este amasado es largo y tedioso.

Finalmente añadimos los ingredientes restantes: las pasas, la naranja confitada y la almendra. Seguimos amasando hasta que la masa quede homogénea.

Enharinamos un recipiente donde ponemos la masa para que repose durante dos horas. Tapamos con papel film.

Pasado ese tiempo, pasamos la masa a una superficie de trabajo enharinada y cortamos cinco piezas de 300 g de peso. Hacemos una bola con cada pieza y dejamos reposar otros 30 minutos a temperatura ambiente. Para evitar corrientes de aire tapamos con papel film.

Damos forma a las piezas. Para ello formamos barrote de masa cortos y romos, no puntiagudos. Los dejamos reposar durante 10 minutos. Con la ayuda de un palo estrecho hacemos una marca profunda en sentido longitudinal que dará como resultado una parte de masa más gruesa y otra más fina. Cogemos la gruesa y la posamos encima de la otra.

Preparamos una o dos bandejas de horno con papel sulfurado donde ponemos los cinco stollen, con separación suficiente, que dejaremos leudar hasta que haya doblado su volumen, unas cinco horas aproximadamente.

Precalentamos el horno a 170 °C y horneamos durante 20 minutos. Derretimos un poco de mantequilla con la que pintaremos los stollen recién salidos del horno. Una vez fríos volvemos a pintar una segunda vez y espolvoreamos con azúcar glas.

Notas

