



Cuisine et
dépendances

Biscuits de Noël # 3 : le Stollen (recette MAP)



Mon premier Stollen : un peu trop cuit, un peu déformé, il manquait quelques ingrédients, mais c'est pas grave, c'était bon quand même !

Le stollen est un gâteau traditionnel allemand ; cette pâtisserie de Noël est une sorte de pain aux fruits secs, fourrée de massepain - qu'on remplace souvent par de la pâte d'amandes, qui s'en rapproche le plus.

Ingrédients (pour un gros stollen) :

- 300 g de farine
- 150g de raisins secs (mélange blond et noirs)
- 25 g d'écorce d'orange confite + 25 g d'écorce de citron confit (j'ai remplacé par des zestes + de la confiture d'orange)
- 6 gousses de cardamome
- 1/2 cuil à café de mélange quatre-épices
- 1/2 cuil à café de cannelle
- 1/2 cuil à café de gingembre
- 1/2 sachet de levure du boulanger
- 120ml de lait
- 1/2 cuil à café de sel
- 40 g de cassonade blonde
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 100g de pâte d'amande

- 50 ml de rhum
- Pour le glaçage :
- Beurre fondu
 - Sucre glace

Préparation :

Mettre les raisins secs et les fruits confits à réhydrater dans le rhum. Laisser tremper pendant 2 heures.

Ouvrir les gousses de cardamome et piler les graines jusqu'à les réduire en poudre. Travailler la pâte d'amandes pour la rouler en forme de boudin.

Dans la cuve d'une machine à pain, verser le lait tiède et le sucre. Ajouter 60 g de farine et la levure. Mettre la machine en route programme pétrissage pour 5 à 10 minutes. Laisser reposer une heure à T° ambiante, capot fermé.

Ajouter ensuite le reste de la farine, le sel, le beurre fondu avec les épices en poudre et l'œuf. Pétrir à nouveau pendant 5 à 10 minutes puis laisser lever à nouveau pendant 1h (la pâte doit doubler de volume).

Prélever un bon tiers de pâte et l'étaler au rouleau sur un plan fariné en rectangle (on peut ajouter de la farine à la pâte si elle est trop collante)

Ajouter au reste de pâte puis ajouter les fruits imbibés et le rhum. Répartir cette pâte au milieu de la pâte étalée. Au centre, disposer un boudin de pâte d'amandes sur la longueur. Replier la pâte par dessus et passer un peu d'eau pour coller la pâte. Retourner le stollen et enfoncer légèrement la pâte sur la longueur pour lui donner sa forme caractéristique.

Disposer sur une plaque à four chemisée, couvrir d'un linge et laisser lever 30 minutes à 1 heure.

Préchauffer le four th.6 (180°C). Enfourner pendant 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Laisser refroidir avant de badigeonner de beurre fondu et saupoudrer abondamment de sucre glace.

Le stollen peut se conserver plusieurs jours enveloppé dans un linge propre.

Le 26 Décembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/12/26/index.html>