

STOLLEN

Stollen ou christollen é servido na época do Natal na Alemanha. Seu formato lembra ao do menino Jesús recém-nascido, envolto em suas fraldas, por isso é coberto com açúcar de confeiteiro. Seu registro histórico mais antigo data de 1329 em Naumburg, próximo ao rio Saale. O Stollen foi oferecido como presente de Natal a um bispo da região. Ele continua mantendo a sua forma original ao longo dos anos.

Ingredientes:

Polish:

- Leite integral 200 gr
- Farinha tipo 1 200 gr
- Fermento biológico seco 24 gr

Frutas maceradas por 24 hs:

- Uva passa sem sementes tipo sultanas 170 gr
- Frutas glaceadas 170 gr
- Rum 150 gr
- Essência de laranja 5 gr

Massa:

- Farinha tipo 1 1 kg
- Fermento biológico seco (extra) 10 gr
- Polish 424 gr
- Açúcar 40 gr
- Sal 15 gr
- Raspas de laranja 8 gr
- Canela em pó 10 gr
- Ovos 180 gr
- Manteiga sem sal 210 gr
- Água 180 gr
- Marzipan 150 gr

Para a cobertura:

- Manteiga derretida 100 gr
- Açúcar de confeiteiro 100 gr