Il tip
di Daniela

CHRISTSTOLLEN DELL'ERZGEBIRGE

Il burro e lo zucchero « sigillano » lo Stollen e permettono al dolce di riposare a lungo, sviluppando così tutto il suo aroma.

INGREDIENTI

- 500 g di farina (farina per Stollen)
- 250 g di burro
- 125 g di zucchero
- 250 g di uvetta
- 125 g di mandorle dolci tritate
- 30 g di mandorle amare
- 100 g di cedro candito
- 50 g di lievito
- 1 tazza di latte
- scorza di limone grattugiata
- zucchero vanigliato
- sale
- rum

Per guarnire

- 75 g di burro
- 150 g di zucchero a velo

PREPARAZIONE

Giorno 1: Mettere l'uvetta e le mandorle a macerare nel rum. Mescolare la scorza di limone con lo zucchero vanigliato e lasciar riposare.

Giorno 2: Preparare un lievitino con 165 g di farina, il lievito e il latte, e lasciarlo riposare sul resto della farina per 30 minuti. Quindi unire il resto degli ingredienti (tranne l'uvetta) e impastare bene fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciar riposare 1 ora, poi incorporare l'uvetta. Formare uno Stollen e cuocerlo in forno preriscaldato a 200 °C per 15 minuti, poi abbassare a 170 °C e cuocere ancora per 40-45 minuti. Spennellare lo Stollen ancora caldo con burro fuso.

Giorno 3: Spennellare nuovamente il Stollen con il burro e cospargerlo generosamente di zucchero a velo.

BUON APPETITO!

OdASanté