

Stollen de Noël

(Pour 2 stollen ou 4 petits)

500	g	de farine blanche
75	g	amandes en poudre
120	g	sucre
180	g	beurre mou
170	g	raisins secs
50	g	dés d'orange confits
50	g	dés de cédrat confits
1		zeste d'orange
1		pincée de sel
20	g	levure fraîche
2	dl	lait
2	c. à s.	rhum brun
4	c. à s.	eau
4	c. à s.	sucre glace
4	c. à s.	beurre fondu
2	bâtons	massepain

Mélanger la farine avec le sucre et former un puit. Creuser un puit. Verser 1 dl de lait au centre et y émietter la levure. Mélanger brièvement le contenu du puit avec un peu de farine prélevée des bords du puis recouvrir le centre du puit de farine et laisser ainsi lever 20 minutes. Le centre du puit va progressivement soulever la farine qui recouvre le trou. Cette étape est nécessaire à activer la levure, car le stollen est très riche en matière grasse et de ce fait, la levée est plus difficile que pour d'autres brioches.

Dans un bol, mélanger les raisins secs avec le rhum et l'eau. Mélanger ensuite au robot, avec le dl de lait restant, la pincée de sel, les zestes d'orange et les amandes moulues. Ajouter le beurre mou coupé en petits dés, les fruits confits et le raisins secs, et pétrir en une pâte homogène.

Former une boule, placer dans un saladier et laisser lever sous un linge humide 2-3h.

Séparer la pâte en deux pâtons. Aplatir une moitié avec le rouleau à pâte, placer le bâton de massepain au milieu et rouler jusqu'à recoller les deux parties. Une photo [ICI](#) résume le processus. Placer sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et laisser lever 30 minutes.

Cuire 30-40 minutes dans un four préchauffé à 180° chaleur tournante. La croûte doit être brune. Au sortir du four, débarasser sur une grille. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de sucre glace. Bien laisser refroidir. Le stollen se conserve sans problème plusieurs jours, même coupé, grâce à sa croûte épaisse et au beurre qu'il contient. Je ne saurais pas vous dire vraiment combien, car il tient rarement plus de 3 jours chez nous.