



STOLLEN

Ingredienti

1kg farina W 300
3 uova
370 gr. latte
300 gr. zucchero
350 gr. burro
20 gr. lievito fresco
20 gr. sale
zeste grattugiate di due limoni
700 gr. uva passa
150 gr. arancia candita
250 gr. albicocche secche
250 gr. mandorle tostate e tritate
noce moscata
zenzero in polvere
cannella
1 stecca di vaniglia
cardamomo
1 cucchiaino di miele
Burro fuso, zucchero semolato e a velo
Marzapane

Procedimento

Marzapane:

300gr farina di mandorle, 170gr zucchero semolato, 170gr zucchero a velo, 1 albume, poche gocce di estratto di mandorla amara

Impastare tutto a freddo, avvolgere in pellicola e riporre in frigo.

Sera, poolish aromatizzato con:

250gr di latte a temp. ambiente, 125gr di farina, 7gr di lievito, 1/2 cucchiaino di cannella in polvere, altrettanto zenzero, una grattata di noce moscata, zeste grattugiate di 1 limone, la polpa di 1/stecca di vaniglia, semini pestati di 2 bacche di cardamomo. Messo in frigo a 5°.

Mettere a macerare in acqua tiepida e rum le uvette, i canditi e le albicocche tagliate a cubetti.

Il mattino dopo preparare un preimpasto con il latte rimanente, altrettanta farina, 13gr di lievito ed il miele.

Lasciare lievitare, impastare il tutto inserendo gli ingredienti un po' alla volta e lasciando il burro e i canditi alla fine (più gli stessi aromi del poolish, nelle medesime quantità), poi aggiungere la frutta secca (quella in macerazione la strizzeremo ed infarineremo leggermente).

Raccogliere a palla e dopo 40' mettere in frigo a 5 - 6°.

Il mattino successivo spostare l'impasto a temperatura ambiente e lasciare una mezza giornata o finché non torni lavorabile, spezzare in tre o più pezzi, preformare a sfera e coprire a campana. Trascorsi 20' stringere ulteriormente la preforma.

Dopo 20' formare a filone stretto.

Dopo 15' dare la forma definitiva, inserendo una barretta di marzapane.

Mettere a lievitare al caldo fino ad un aumento di ca il 50% di volume.

Pennellare con il latte ed infornare a 170° fino a cottura, ca. 45'.

All'uscita dal forno, pennellare abbondantemente con burro fuso (anche sotto), passare nello zucchero semolato e spolverare con zucchero a velo.

Lasciar raffreddare su una gratella, avvolgere in carta di alluminio e lasciar maturare al fresco per qualche giorno.