

Stollen

Zutaten Teig	Ingredientes masa	Wed, 17 Nov 2010
Weizenmehl 405	Harina de trigo, fina, clara	3 kg
Frische Hefe	Levadura fresca	300 g
Milch	Leche	750 ml
Eidotter	Yema	6
Zucker	Azúcar	350 g
Butter	Mantequilla	1200 g
Butterschmalz	Mantequilla clarificada	—
Schweineschmalz	Manteca de cerdo	—
Zitronenschale	Piel de limon sin venenos	de 5 muy grandes
Zitronensaft	Zumo de limon	de un muy grande
Kleine trockene Rosinen	Uvas pasas secas pequeñas	800 g peso seco
Rum für die Rosinen	Ron para las uvas	700 ml
Süße Mandeln gerieben	Almendras dulces rayadas	800 g
Bittere Mandeln gerieben	Almendras amargas rayadas	45 g
Orangeat	Naranja escarchada	300 g
Zitronat	Acitrón (citronato)	300 g
Salz	Sal	15 g

<http://de.wikipedia.org/wiki/Orangeat> (≥ 65 % azúcar)

<http://de.wikipedia.org/wiki/Zitronat> (≥ 65 % azúcar)

Zutaten Überzug	Ingredientes capa de azúcar	Wed, 17 Nov 2010
Butter	Mantequilla	200 g
Puderrucker	Azúcar en polvo	300 g

Hefe und Milch mit 3 Löffeln des Zuckers in die Mitte des Mehls geben und eine Stunde gehenlassen. Danach den Teig herstellen, Butter kann zerlaufen sein. Teig wiederum eine Stunde gehenlassen. Backtemperatur 150 Grad mit Umluft. Zu den Backzeiten. Zunächst 10 Minuten bei offener Tür backen, alles weitere erfolgt bei geschlossener Tür. So 15 Minuten backen. Anschließend 15 Minuten je nach Farbe ohne oder mit Folienabdeckung fortsetzen. Weiterhin 15 Minuten mit Folie abgedeckt backen. Schließlich die Stollen noch 10 Minuten ohne Hitze im Ofen lassen. Nach dem Erkalten buttern und mit Puderrucker bestreuen. Die Stollen in Pergamentpapier und in Tüten packen, und einen Monat kühl und trocken lagern. Fertig.

La levadura y la leche con 3 cucharadas de azúcar se mete en el centro de la harina para engrandecerse una hora. Luego hacer la masa, la mantequilla puede ser derretida. La masa se deja otra hora mas para engrandecerse de nuevo. Temperatura del horno 150 grados con convección. Los tiempos de cocción. En primer lugar, hornear 10 minutos con la puerta del horno abierta, todo lo demás hecho con la puerta cerrada. Así 15 minutos hornear. Siguen 15 minutos sin o con tapa de una película, dependiendo del color. Además, hornear 15 minutos cubierta con papel de aluminio. Por último, dejar el Stollen en el horno sin calor durante 10 minutos. Después de enfriarse, pincelar con mantequilla y espolvorear con azúcar en polvo. Embalar el Stollen en papel pergamino y bolsas de plástico, y almacenarlo en un lugar fresco y seco durante un mes. Ya está.