

Christstollen

Recette familiale de gâteau traditionnel allemand, servi au moment de Noël. Il se prépare au moins 1 à 2 semaines à l'avance pour que les arômes s'infusent, et il se conserve au moins 1 à 2 semaines de plus dans un endroit frais enveloppé dans un film plastique ou une feuille d'aluminium.



Ingrédients:

120 g de raisins blancs secs et raisins secs de Corinthe,
80 ml de rhum,
375 g de farine de blé T65,
100 ml de lait,
20 g de levure fraîche ou 8 g de levure sèche,
50 g de sucre de canne blond en semoule,
1 cuillère à café (2 g) de cannelle en poudre,
½ cuillère à café (1 g) de vanille en poudre ou 1 sachet (10 g) de sucre vanillé,
½ cuillère à café (1 g) de clou de girofle moulu,
1 pincée de sel (1 g),
2 œufs moyens,
175 g de beurre mou,
50 g de zeste d'orange confit,
50 g de zeste de citron confit,
50 g d'abricot sec (à tremper 30 minutes dans de l'eau tiède),
80 g de figue sèche (à tremper 30 minutes dans de l'eau tiède),
100 g d'amandes en poudre.

Si l'on ajoute trop de fruits, il sera difficile de donner au Christstollen sa forme traditionnelle. Il faudra se contenter d'une simple forme de pain.

En option: ajouter du massepain en l'aplatissant et en l'incorporant au cœur du pain au moment du façonnage selon la figure 1 ci-dessous.

En option: ajouter jusqu'à 50 g de graines ou jusqu'à 100 g de noix, amandes entières, noisettes.

Préparation des raisins:

Verser les raisins secs et les raisins de Corinthe dans un bol avec du rhum et laisser imbiber pendant la nuit.

Pâte levée:

Dans un grand bol, pétrir avec un malaxeur au crochet. Verser la farine, le sucre, le sel et les épices, mélanger 30 secondes. Ajouter le beurre mou, les œufs et la levure fraîche émiettée, puis verser le lait très progressivement tout en mélangeant. Pétrir à vitesse basse/moyenne pendant 8 à 10 minutes (selon la machine et le crochet). Dès que la pâte a une texture homogène, ferme mais souple et lisse, se détache du bord de la cuve sans s'arracher, arrêter le pétrissage. Couvrir le bol d'un couvercle ou d'un film plastique et laisser reposer la pâte à température de la pièce pendant une petite heure. La pâte doit se détendre mais pas gonfler.

Fariner le plan de travail et étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie en un rectangle de 40 x 30 cm. Dans un saladier, mélanger les zestes d'orange confit, zestes de citron confit, abricot et figue humidifiés et les raisins secs imbibés de rhum avec l'amande en poudre pour bien séparer chaque fruit, puis les répartir sur toute la pâte. Enrouler la pâte sur elle-même, malaxer un peu pour tout incorporer et former une boule. Mettre la boule de pâte dans le bol fermé d'un couvercle ou d'un film plastique et laisser reposer la pâte au réfrigérateur toute la nuit.

Le lendemain, former un stollen avec la pâte. Abaisser la pâte en un rectangle d'environ 30 x 25 cm. Enrouler la pâte du côté le plus long (Figure 1), ce qui donne un pâton de 30 x 12 cm.

Avec le rouleau à pâtisserie, former un creux dans le sens de la longueur (Figure 2).

Plier le côté droit et recouvrir le côté gauche au $\frac{2}{3}$. Former la partie centrale avec vos mains dans le sens de la longueur pour modeler un renflement et un sillon comme un coquillage (Figure 3).

Si la pâte est trop difficile à façonner d'après les figures 2 et 3, lui donner une simple forme de pain sera suffisant comme sur la figure 1.

Couvrir la plaque à pâtisserie de papier cuisson et y poser le stollen. Le laisser gonfler dans un endroit chaud (environ 24°) jusqu'à ce que son volume soit visiblement plus grand (pendant 1 à 2 heures).

Cuisson:

Préchauffer le four à convection à environ 250° ou à chaleur tournante à environ 230° pendant au moins 15 minutes.

Placer la plaque à pâtisserie au tiers inférieur du four.

Fermer la porte du four et réduire la température.

Cuisson au four à convection: environ 160° ou à chaleur tournante à environ 140°.

Temps de cuisson: environ 50 min.

Décoration optionnelle:

Pour faire une décoration du stollen comme recouvert de neige (attention, cela apporte beaucoup de sucre sans être utile):

Faire fondre 75 g de beurre dans une petite casserole. Brossez le stollen avec le beurre immédiatement après la cuisson et le laisser refroidir sur une grille à gâteau. Attendre que le gâteau refroidisse totalement. Puis, saupoudrer le stollen avec du sucre glace. Le beurre fondu permet au sucre glace d'accrocher. S'il y a trop de beurre, le sucre glace va s'humidifier et devenir gras.

