

Dresdner Christstollen

Préparation **30 mn**

Cuisson

1 h

Repos

20 mn

Temps Total

1 h 50 mn



Ingrédients / pour 6 personnes

- 250 g raisins secs
- 100 g de zestes d'orange
- 50 g de zestes de citron
- 75 g d'amande pilées
- 50 ml de rhum brun
- 300 g de farine
- 30 g levure
- 125 ml de lait
- 15 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de cannelle, de cardamome, de muscade moulues
- 150 g de masse pain (100 g de pâte d'amande et 50 g de sucre semoule mélangés)
- 150 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- sucre glace

PRÉPARATION / Dresdner Christstollen

- 1 La veille, mettre les raisins, les zestes, les amandes, le rhum et 50 ml d'eau dans un plat, mélanger le tout, couvrir avec un tissu et laisser reposer à température ambiante durant toute la nuit.
- 2 Le lendemain, mettre 150 g de farine dans un plat, et former un puits au milieu. Mélanger la levure avec 75 ml de lait froid, ajouter le sucre, remuer, puis ajouter à la farine. Malaxer le mélange, afin d'obtenir une pâte ferme.
- 3 Couvrir la pâte et la laisser reposer à température ambiante, jusqu'à ce que son volume ai doublé. Ajouter à la pâte le reste de lait, le jaune d'œuf, le sel et les épices. Mélanger la pâte à l'aide d'un batteur électrique, à puissance minimale.
Ajouter au fur et à mesure, 100 g de beurre coupé en morceaux, jusqu'à ce que la pâte soit

bien lisse.

Ajouter le mélange de fruits à la pâte, et mélanger. Laisser reposer 20 minutes à couvert.

- 4 Mettre la pâte sur un plan de travail fariné et l'étaler en rectangle de 30x20 cm environ, et étaler la pâte d'amande au milieu, préalablement formée en un long saucisson de 5 cm de largeur et 30 cm de longueur.

Replier les côtés l'un sur l'autre comme un portefeuille, en commençant par les côtés de la longueur, puis les côtés de la largeur, et pour finir, plier la pâte encore une fois. Mais cette fois-ci, en prenant le côté pour le rabattre sur l'autre, replier le seulement sur la moitié de la largeur, de façon à ce qu'un côté soit plus élevé que l'autre, et à lui donner la forme typique du Stollen.

Laisser reposer la pâte recouverte d'un tissu encore 20min.

Pour finir

Mettre le Stollen sur un plaque allant au four préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Mettre au four à 200°C pendant 45 minutes, puis à 175°C pendant encore 15 minutes.

Badigeonner le Stollen encore chaud du reste de beurre. Mélanger le sucre glace avec le sucre vanillé et saupoudrer le Stollen.