



## Christstollen.

Pour une vingtaine de tranches :

- 1 cube de levure de boulanger (42g) ;
- 180 ml de lait tiède ;
- 500 g de farine type 55 ;
- 125 g de sucre ;
- sel ;
- 2 cuillères à café d'arôme d'amande amère ;
- 2 jaunes d'œufs ;
- 200 g de beurre mou + 20 g de beurre fondu ;
- 70 g de raisins blonds ;
- 70 g de raisins bruns ;
- 60 g d'écorces de citron confites ;
- 60 g d'écorces d'orange confites ;
- 6 cuillères à soupe de jus d'orange ;
- 200 g d'amandes concassées ;
- 50 g de sucre glace.



**Remarque préalable :** Pour les différents temps de levée, vous pouvez soit déposer le plat contenant la pâte sur un radiateur bien chaud ou, comme moi, tricher un peu en glissant le plat dans le four réglé à la température minimale (50°C).

Émiettez la levure et dissolvez-la dans le lait. Mélangez la farine, le sucre, un quart de cuillère à thé de sel, l'arôme d'amande amère, les jaunes d'œufs et la levure dissoute et commencez à pétrir le tout. Ajoutez progressivement les 200 g de beurre mou tout en continuant de pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Si la pâte est trop collante, ajoutez de la farine (ce fut mon cas). Couvrez la pâte d'un torchon propre et laissez-la reposer 1 heure dans un endroit chaud ; la pâte doit pratiquement doubler de volume. Pendant ce temps, faites mariner les deux sortes de raisins secs et les écorces de fruits confits dans le jus d'orange.

Pétrissez à nouveau énergiquement la pâte en incorporant le mélange de raisins et les amandes. Formez une boule, couvrez-la et laissez à nouveau reposer la pâte 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C. Préparez une plaque à pâtisserie en la chemisant de papier sulfurisé. Farinez le plan de travail et étalez la pâte pour obtenir un rectangle d'environ 40 cm de long et de 20 cm de large. Repliez un côté en un boudin dans la longueur, puis l'autre côté afin de former deux boudins côte-à-côte (voir les photos ci-dessous). Déposez la pâte sur la plaque, les boudins face à la plaque et aplatissez-la légèrement de chaque côté pour obtenir une forme triangulaire. Laissez reposer 15 minutes à couvert.



Faites cuire au four 45 minutes. Surveillez bien la cuisson, le *Stollen* ne doit pas trop colorer. Recouvrez-le éventuellement d'une feuille de papier d'aluminium si c'est le cas. Une fois cuit, sortez le *Stollen* et laissez-le refroidir. Faites fondre 50 g de beurre et badigeonnez-en le stollen. Saupoudrez de sucre glace. Dégustez avec un thé de Noël ou un chocolat bien chaud.