



Brioche aux fruits confits et au Nutella



Le stollen, une tradition Allemande bien ancrée

Le stollen est une brioche de Noël allemande, garnie de fruits secs et confits, dont l'origine remonte au 15e siècle. Le temps passe, mais la tradition reste : le stollen a toujours bien sa place à Noël. Ajoutez-y une touche de Nutella®, il sera encore meilleur!

Ingrédients

Pour la pâte :

- 7 g de levure de boulanger fraîche
- 110 ml de lait
- 220 g de farine
- 20 g de sucre en poudre
- ½ c. à café (3 g) de sel
- Le zeste d'un demi-citron
- 100 g de beurre mou

Pour le mélange de fruits :

- 150 ml de jus de pomme
- 100 g de raisins secs
- 20 g de noisettes grillées et concassées
- 40 g d'écorces d'oranges et de citrons confites, émincées finement
- 150 g de Nutella®
- 30 g de beurre fondu
- Du sucre glace





Étape 1

- Faites chauffer le jus de pomme dans une petite casserole.
- À ébullition, retirez la casserole du feu et faites tremper les raisins secs dans le jus bouillant.
- Dans un grand saladier, faites dissoudre la levure dans le lait puis ajoutez la farine, le sucre, le sel et le zeste de citron et mélangez à l'aide d'une cuillère pour former une pâte.



Étape 2

- Déposez la pâte sur un plan de travail et pétrissez-la pendant environ 10 minutes, pour qu'elle devienne lisse et élastique.
- Incorporez ensuite le beurre petit à petit et continuez à pétrir pendant 5 minutes.
- Égouttez les raisins secs et mélangez-les avec les noisettes et les zestes d'orange et de citron.
- Incorporez ce mélange à la pâte et pétrissez encore une fois pour bien le répartir.
- Mettez la pâte dans un saladier et couvrez avec du film plastique.
- Laissez lever la pâte pendant environ 2 heures.
- Dès qu'elle aura doublé de volume, placez-la au réfrigérateur pendant 1 heure.



Étape 3

- Préchauffez le four à 200°C et positionnez une grille à mi-hauteur.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte pour former un carré de 20 cm x 20 cm puis repliez-le sur lui-même une fois.
- Déposez le stollen sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- Baissez la température du four à 180°C et faites cuire pendant environ 40 minutes. Si le dessus du stollen colore trop rapidement, recouvrez-le d'une feuille d'aluminium.





Étape 4

- Après cuisson, grattez les raisins brûlés à l'aide de la pointe d'un couteau et laissez le stollen refroidir complètement.
- Coupez-le en deux dans le sens de la hauteur puis étalez le Nutella® sur la partie du dessous et recouvrez avec le dessus.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le stollen de beurre fondu et décorez en saupoudrant de sucre glace.

