



Штоллен с Nutella®



Штоллен вернулся, чтобы остаться навсегда

Штоллен – это немецкий рождественский фруктовый хлеб, известный уже с XV века. Прошло несколько сотен лет, а штollen все еще является лакомством на Рождество. В этот раз он еще более особенный, потому что украшен Nutella®.

Ингредиенты

- Для теста:
- 7 г свежих дрожжей
- 110 мл молока
- 220 г муки
- 20 г сахара
- ½ чайной ложки (3 г) соли
- цедра от половины лимона
- 100 г мягкого сливочного масла
- Для фруктовой смеси:
- 150 мл яблочного сока
- 100 г изюма
- 20 г обжаренных, измельченных лесных орехов
- 40 г мелко нарезанных цукатов из апельсиновой и лимонной цедры
- 150 г Nutella®
- 30 г расплавленного сливочного масла
- Сахарная пудра





1-й шаг

- В маленькой кастрюльке нагреть яблочный сок.
- Когда он закипит, выключить огонь и опустить в сок изюм.
- В большой миске растворить дрожжи в молоке и смешать ложкой с мукой, сахаром, солью и лимонной цедрой до образования однородного теста.



2-й шаг

- Переложить на рабочую поверхность и месить примерно десять минут до образования однородной и эластичной массы.
- Постепенно добавить сливочное масло и продолжить месить еще пять минут.
- Просушить изюм и смешать с лесными орехами, цукатами из апельсиновой и лимонной цедры.
- Фруктовую смесь добавить в тесто и продолжить месить до однородного состояния.
- Накрывать миску пищевой пленкой и оставить на два часа. Когда объем теста увеличится в два раза, миску на один час переставить в холодильник.



3-й шаг

- Разогреть духовку до температуры 200 °С, положение противня – средний уровень.
- Раскатать тесто, чтобы получился квадрат 20 × 20 см, сложить пополам. Затем положить буханку на противень, покрытый пекарской бумагой.
- Уменьшить температуру в духовке до 180 °С и выпекать примерно 40 минут. Если верх слишком быстро станет коричневым, накрыть фольгой.





4-й шаг

- После того как хлеб испечется, пригоревший изюм выбрать кончиком ножа и оставить штollen до полного остывания.
- Разрезать пополам, первый слой смазать Nutella® и положить сверху другой слой.
- С помощью кисточки смазать штollen расплавленным сливочным маслом и украсить просеянной сахарной пудрой.

