



Tradicinis vokiškas kalėdinis pyragas su „Nutella”®



Kalėdos be jo – ne Kalėdos!

Jau nuo XV amžiaus mes pažįstame „štoleną“ kaip vokišką Kalėdinį pyragą su džiovintais vaisiais. Nors ir praėjo keli amžiai, „štolenas“ vis dar yra laikomas Kalėdiniu delikatesu. Tačiau dabar jis yra ypatingas, jis paruoštas su „Nutella”.

Ingredientai

- Tešlai:
- 7 g šviežių mielių
- 110 ml pieno
- 220 g miltų
- 20 g cukraus
- ½ arbatinių šaukštelių (3 g) druskos
- Pusės citrinos žievelės
- 100 g minkšto sviesto
- Vaisių mišiniui:
- 150 ml obuolių sulčių
- 100 g razinų
- 20 g pjaustytų keptų lazdynų
- 40 g cukruotos apelsinų ir citrinų žievelės, smulkiai supjaustytos
- 150 g „Nutella”®
- 30 g ištirpinto sviesto
- cukraus pudros





1 žingsnis

- Mažoje keptuvėje pašildykite obuolių sultis
- Kai jos užvirs, išjunkite ugnį ir leiskite sultims įsigerti į razinas
- Dideliame dubenyje sumaišykite mieles, pieną, tuomet įmaišykite miltus, cukrų, druską ir citrinos žievelę. Maišykite šaukštu, kol masė įgaus tešlos tekstūrą



2 žingsnis

- Išimkite tešlą iš dubens ir minkykite, kol ji bus minkšta ir tampri, maždaug 10 minučių
- Po truputį minkykite tešlą kaskart pridėdami po gabaliuką sviesto ir toliau minkykite dar 5 minutes
- Nusausinkite razinas ir sumaišykite jas su lazdyno riešutais ir apelsinų bei citrinų žievelėmis
- Į tešlą įmaišykite vaisių mišinį ir maišykite iki vientisos masės
- Uždenkite dubenį plėvele ir palikite tešlą kilti maždaug 2 valandoms. Kai tešla padidės dvigubai, įdėkite dubenį į šaldytuvą dar 1 valandai



3 žingsnis

- Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C (390 °F) temperatūros ir įdėkite kepimo skardą per patį orkaitės vidurį
- Iškočiokite tešlą į 20 cm x 20 cm dydžio kvadratą ir perlenkite jį. Tuomet įdėkite tešlą į kepimo popieriumi išklotą kepimo formą
- Sumažinkite karštį orkaitėje iki 180 °C (355 °F) ir kepkite maždaug 40 minučių. Jei paviršius per greitai paruduoja, lengvai uždenkite jį su plonu folijos sluoksniu





4 žingsnis

- Kai pyragas bus iškepus, peiliu nuimkite apdegusias razinas ir leiskite „štolenui“ pilnai atšalti
- Perpjaukite jį per pusę, užtepkite „Nutella“ kremo ant vienos pusės ir tuomet ant viršaus uždėkite kitą pusę
- Patepkite „štoleną“ ištirpintu sviestu ir papuoškite cukraus pudra

