

# Pan navideño (Stollen) con Nutella®

Difícil

4 h 55 Minutos



## INGREDIENTES

### PARA 10 RACIONES

#### Para la masa:

7 g de levadura fresca

110 ml de leche

220 g de harina

20 g de azúcar

½ cucharadita (3 g) de sal

La cáscara de medio limón

100 g de mantequilla punto pomada

#### Para la mezcla de frutas:

150 ml de zumo de manzana

100 g de pasas

20 g de avellanas tostadas y troceadas

40 g de piel de naranja y limón confitadas, picada fina

150 g de Nutella®

30 g de mantequilla pomada

Azúcar glas

## ELABORACIÓN



1

Caliente el zumo de manzana en una cacerola pequeña.

Cuando hierva, apague el fuego y deje las pasas a remojo en el zumo.

En un bol grande, disuelva la levadura en la leche e incorpore la harina, el azúcar, la sal y la cáscara de limón. Mezcle todo con una cuchara hasta formar una masa homogénea.

2

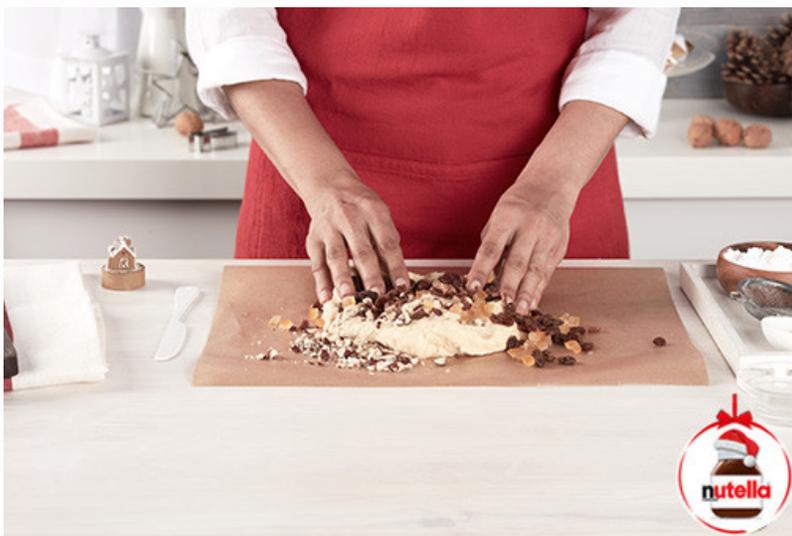
Traspase a una superficie plana y trabaje la masa unos 10 minutos, hasta obtener una textura suave y elástica.

Incorpore gradualmente la mantequilla y continúe amasando durante otros 5 minutos.

Escorra las pasas y mézclelas con las avellanas y la piel de naranja y limón confitada.

Incorpore la mezcla de frutas a la masa y amase de nuevo hasta que se hayan distribuido uniformemente.

Cubra el bol con film transparente y deje reposar unas 2 horas para que la masa suba. Cuando haya duplicado su volumen, meta el bol en el frigorífico durante 1 hora.



**3**

Precaliente el horno a 200°C y coloque la rejilla en la zona central del horno.

Estire la masa con un rodillo para formar un cuadrado de unos 20 cm x 20 cm y dóblelo sobre sí mismo una vez. A continuación coloque el Stollen en una bandeja de horno cubierta de papel de horno.

Baje la temperatura del horno a 180°C y hornee durante aprox. 40 minutos. Si ve que la parte superior se dora demasiado rápido, coloque encima papel de aluminio.

**4**

Una vez horneado, raspe las pasas quemadas con la punta de un cuchillo y deje enfriar el Stollen completamente.

Córtelo longitudinalmente por la mitad, unte Nutella en la primera capa y cúbralo con la otra mitad.

Pinte el Stollen con mantequilla pomada y decore con azúcar glas tamizado.

## ¡Listo para disfrutar!