

# Stollen con Nutella®

Difficile

4 h 55 min



## INGREDIENTI

### PER 10 PORZIONI

#### Per la pasta:

7 g di lievito fresco

110 ml di latte

220 g di farina

20 g di zucchero

½ cucchiaino da tè (3 g) di sale

la scorza di mezzo limone

100 g di burro ammorbidito

#### Per il composto di frutta:

150 ml di succo di mela

100 g di uvetta

20 g di nocciole tostate spezzettate

40 g di buccia di arancia e di limone canditi a cubetti

150 g di Nutella®

30 g di burro fuso

zucchero a velo

## PROCEDIMENTO



1

Riscaldare il succo di mela in un padellino.

Quando bolle, spegnere il fuoco e mettere l'uvetta a bagno nel succo.

Versare il latte in una grande ciotola e scioglietevi il lievito, quindi aggiungete la farina, lo zucchero, il sale e la scorza di limone e mescolate con un cucchiaio fino a formare un impasto.



2

Trasferite su un piano di lavoro e lavorate per circa 10 minuti finché l'impasto non diventa omogeneo ed elastico.

Incorporate a poco a poco il burro continuando a lavorare per 5 minuti.

Scolate l'uvetta e mescolatela con le nocciole e la buccia di arancia e di limone candita.

Incorporate il mix di frutta all'impasto e lavorate ancora fino a distribuirlo uniformemente.

Coprite la ciotola con pellicola autosigillante e lasciate lievitare per circa 2 ore. Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume, trasferite la ciotola in frigorifero per 1 ora.



**3**

Preriscaldate il forno a 200 °C e inserite la griglia nel forno a metà altezza.

Stendete l'impasto formando un quadrato di 20 cm x 20 cm e ripieгатolo su di sé una volta. Ponete il tronchetto su una teglia rivestita di carta da forno.

Riducete la temperatura del forno a 180 °C e cuocete per 40 minuti circa. Se la superficie si scurisce troppo in fretta, copritela con carta di alluminio.



**4**

A cottura ultimata, grattate via gli acini di uvetta bruciati con la punta di un coltello e lasciate raffreddare completamente.

Tagliate lo stollen a metà, quindi spalmate di Nutella la parte inferiore e copritela con l'altra metà.

Spennellate lo stollen con burro fuso e decoratelo con una spolverata di zucchero a velo