Штолен з Nutella®

Складно | 4 год 55 хвилин

ІНГРЕДІЄНТИ

Для тіста:

7 г свіжих дріжджів

110 мл молока

220 г борошна

20 г цукру

½ чайної ложки (3 г) солі

цедра половини лимона

100 г м’якого вершкового масла

Для фруктової суміші:

150 мл яблучного соку

100 г родзинок

20 г смаженого фундука, подрібненого

40 г цукатів апельсинової і лимонної цедри, дрібно нарізаних

150 г Nutella®

30 г вершкового масла, розтопленого

цукрова пудра

ІНСТРУКЦІЯ

1

Нагрійте яблучний сік у невеликій сковороді.

Як тільки сік закипить, вимкніть вогонь і дайте родзинкам просочитися соком.

У великій мисці розчиніть дріжджі в молоці, з'єднайте їх з борошном, цукром, сіллю, цедрою лимона і перемішуйте ложкою, поки не сформуєте тісто.

2

Перекладіть тісто на робочу поверхню і вимішуйте до однорідності та еластичності, приблизно 10 хвилин.

Поступово вливайте масло і продовжуйте вимішувати протягом 5 хвилин.

Злийте сік, просушіть родзинки і змішайте їх з рештою фундука, цукатами апельсинової і лимонної цедри.

Всипте фруктову суміш у тісто і знову вимісіть до рівномірного розподілу фруктів.

Накрийте миску харчовою плівкою і залиште тісто підніматися. приблизно на 2 години. Коли тісто збільшиться вдвічі, поставте миску в холодильник на 1 годину.

3

Розігрійте духовку до 200 °C і встановіть решітку для випікання на середньому рівні.

Розкачайте тісто у квадрат 20 см x 20 см і складіть його навпіл. Потім покладіть на деко, застелене пергаментним папером.

Зменшіть температуру у духовці до 180 °C і випікайте близько 40 хвилин. Якщо верх занадто швидко підрум'яниться, нещільно накрийте його фольгою.

4

Після випікання приберіть пригорілі родзинки кінчиком ножа і дайте штолену повністю охолонути.

Розріжте штолен навпіл, намастіть пастою Nutella® нижню половину і накрийте верхньою половиною.

Промажте штолен розтопленим маслом і прикрасьте цукровою пудрою.