



STOLLEN

👤 Livello intermedio

Lo Stollen è un pane dolce ricco di uvetta e canditi, tipicamente natalizio, originario della città di Dresda.

IMPASTO

Farina di grano tenero Tipo 00 - W320
 Latte
[Nativum Germe di Grano](#)
 Sale
 Zucchero semolato
 Miele
 Burro
[Mogador](#)
 Zucchero a velo
 Burro chiarificato
 Uvetta sultanina
 Scorzoni d'arancia - (cubetti 6x6) - CESARIN
 Scorzone di limone - (cubetti 6x6) - CESARIN
 Kirsch - distillato di ciliegie
 Zest di limone - RAVIFRUIT
 Zest di arancia - RAVIFRUIT

1000g
 650g
 60g
 22g
 90g
 40g
 300g
 400g
 500g
 200g
 500g
 250g
 250g
 130g
 8g
 8g

Mettere a macerare con il Kirsch uvetta, frutta candita e zest per un giorno.

Pesare tutti gli ingredienti e versare in impastatrice a eccezione di frutta candita e burro.

Impastare per circa 18 minuti in prima velocità. Aggiungere il burro finché l'impasto diventa liscio.

Quando l'impasto è liscio, aggiungere i canditi.

Attenzione: Tempi e temperature variano in base a macchinari, attrezzature e condizioni ambientali.

PUNTATURA

Far puntare per circa 30 minuti. Spezzare dei panetti di circa 430g e formare una pallina. Lasciare puntare per 45 minuti ricoprendo con un film.

FORMATURA

Con la pasta di mandorla formare 8 filoncini di 50g ciascuno.

Stendere leggermente la massa e con il mattarello realizzare una scanalatura per 2/3 dell'impasto.

Inserire i filoncini di pasta di mandorla e richiudere formando una mezza luna.

Inserire i filoncini di pasta di mandorla e richiudere formando una mezza luna.

Far lievitare per circa un'ora a 28-30°C con il 75% di umidità.



Extraordinary
made simple.

COTTURA

Cuocere a 170 °C per 30 minuti appoggiando direttamente sulla base del forno.

Passare i panetti nel burro chiarificato e zucchero semolato. Finire con una spolverata di zucchero a velo



Extraordinary
made simple.