

Lo Stollen (o Christstollen)

(La video ricetta)

Preparare questi dolci mi emoziona molto perchè portano con sè le tradizioni e la magia del periodo più bello e magico dell'anno, il Natale. Lo Stollen fu un'altra grande scoperta dei tanti viaggi fatti in Germania, visitando nuovi mercatini di Natale, anche di quelli meno conosciuti e più locali.

Lo Stollen o Christstollen (o Weihnachtsstollen) è un dolce antico, risalente pensate al XIV secolo ed è originario dell'area di Dresda. E' un pasta ricca ed aromatica. Un dolce che rimane buono per giorni, anzi è ancora più buono se mangiato a distanza di qualche giorno, proprio per l'assestamento degli aromi e di quei sentori che si vengono a creare dalle reazioni chimiche fra ingredienti.

Che aspettate! Preparatelo anche voi per il vostro Natale. Le dosi che vi sto per proporre sono per due bei panetti. Nel caso vogliate farne uno solo vi basterà dimezzare le dosi.

Per praticità vi anticipo tutti gli ingredienti che occorrono:

- 350 gr di uvetta sultanina (da mettere in ammollo nel Rhum)
- 500 gr di farina 00
- 80 gr di zucchero extra fine
- 65 gr di farina di mandorle + 10 gr di farina di mandorle amare (oppure tritate finemente)
- 250 gr di burro
- mezza fialetta aroma mandorla
- mezzo cucchiaino di cannella, noce moscata, anice stellato
- 4 gr di sale fino
- 160 ml di latte
- 40 gr di lievito di birra (fresco)
- scorza grattugiata di un limone bio

- una bacca di vaniglia (oppure un cucchiaino di estratto)
- 65 gr di arancia candita + 45 gr di cedro candito

Per ultimare:

- burro fuso per spennellare
- zucchero semolato
- zucchero a velo vanigliato