



Brioche de Noël Stollen d'Alsace

Ingrédients:

- 7,5 cl de lait tiède
- 60 g de farine
- 12 g de levure de boulanger fraîche
- Pour la pâte :
- 400 g de farine + 30 g pour le plan de travail
- 2 oeufs + 1 jaune
- 12 cl de lait tiède
- 100 g de beurre + 20 g
- 50 g de sucre
- 60 g de raisins secs
- 5 cl de rhum
- 180 g de fruits confits
- le zeste d'un citron
- le zeste d'une orange
- 1 cuillerée à café de cannelle
- 250 g de pâte d'amande
- 40 g d'amandes
- 30 g de noisettes

Pour le glaçage :

- 200 g de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf
- quelques gouttes de jus de citron
- 1 poignée d'amandes effilées

TEMPS:

50 minutes



Brioche de Noël Stollen d'Alsace

Préparation

TEMPS:

50 minutes

• Mélangez les ingrédients du levain dans le robot, couvrez de film et laissez lever 40 minutes.

Préparez la pâte à Stollen :

- Réhydratez les raisins dans le rhum.
- Mélangez au fouet le beurre mou dans un saladier avec le lait, le sucre, la cannelle et les zestes hachés.
- Incorporez les oeufs un par un, puis le jaune.
- Ajoutez la farine au levain dans le bol d'un robot, incorporez la préparation précédente, les raisins avec le rhum et les fruits confits.
- Pétrissez 7 minutes à petite vitesse : la pâte doit être ferme et élastique.
- Formez une boule, couvrez et laissez doubler de volume 1 h.
- Formez un boudin de 25 cm avec la pâte d'amande.
- Étalez la pâte levée en un carré de 25 cm.
- Saupoudrez d'amandes et de noisettes.
- Placez la pâte d'amande d'un côté et rabattez la pâte dessus.
- Couvrez la pâte d'un torchon propre et laissez reposer sur une plaque recouverte de papier cuisson pendant 1 h.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournez le Stollen pour 35 à 40 minutes.
- Laissez refroidir.

Préparez le glaçage :

- Dans un petit bol, mélangez le blanc d'oeuf avec le sucre glace puis ajoutez une goutte de jus de citron (la texture doit être épaisse et souple).
- Étalez le glaçage sur le Stollen et parsemez d'amandes effilées.

