

STOLLEN - ciasto

Autor: **irma**Przepisów: **220** Ocena: **6068**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- 500g przesianej mąki pszennej, 3 żółtka
- 100g cukru
- 10g suszonych drożdży
- 150g miękkiego masła
- 250ml mleka 3,2%
- 1 łyżeczka esencji waniliowej
- kilka kropel olejku migdałowego
- 60g migdałów w słupkach
- 1 op. kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 200g rodzynek
- 100g suszonej żurawiny
- 300g masy marcepanowej
- 25g roztopionego masła
- po szczypcie gałki muszkatołowej, mielonych goździków i soli
- Na wierzch ciasta: 25g roztopionego masła, cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę i cukier przesypać do dużej miski, dodać drożdże, sól, miękkie masło i 200ml. mleka. Wymieszać i zagnieść jednolite ciasto. dodać pozostałe mleko i dalej zagniatać, w razie potrzeby dosypać mąki. Zagniatać ok. 7 minut, aż ciasto będzie jednolite i gładkie. Do ciasta dodać 3 żółtka, gałkę muszkatołową, goździki, sól, esencję waniliową, olejek migdałowy i wszystkie bakalie. Wszystko dokładnie wyrobić, aby ciasto połączyło się z bakalią, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na ok.2 godziny, aż ciasto podwoi swoją objętość.
- 2 Po tym czasie ciasto wyłożyć na stolnicę i rozwałkować na prostokąt o wym.ok.35cmx40cm i posmarować roztopionym masłem.
- 3 Marcepan rozwałkować na trochę mniejszy prostokąt i ułożyć go na cieście.
- 4 Zwinąć ciasto z marcepanem jak roladę i przełożyć do blachy o wym. 25 x 40 wyłożoną papierem do pieczenia, przykryć ściereczką i pozostawić na ok. godzinę.
- 5 Piekarnik rozgrzać do tem.185st.C i piec ciasto przez godzinę. Po wyjęciu ciasta z piekarnika posmarować je roztopionym masłem i posypać cukrem pudrem.

- 6 Ciasto jest bardzo smaczne i po wystudzeniu można zawinąć w folię aluminiową i przechowywać kilka tygodni.
Życzę SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: