



Gâteaux

Stollen - pain aux fruits secs et aux épices



3h10 **30 min** **40 min** **2h** **345**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le levain

20 cl **Lait entier**
30 g **Farine**
1 sachet(s) **Levure de
boulangier**

Ingrédients pour la pâte

5 cl **Lait entier**
100 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Beurre**
200 g **Farine**
1 c. à café **Sel**

Ingrédients pour la garniture

100 g **Raisins secs**
50 g **Amande(s) effilée(s)**
100 g **Abricot sec**
5 cl **Rhum**
1 c. à café **Anis vert en
poudre**

Étape 1

Préparation du levain

- 1 A l'aide d'un fouet, battre l'ensemble des ingrédients du levain (lait, farine, levure).
- 2 Recouvrir avec la farine destinée à la pâte, laisser reposer pendant 1 heure dans un endroit tiède.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Découper les abricots secs en petits dés.
- 2 Dans un bol, faire macérer, les raisins, les abricots secs et l'anis avec le rhum.

Étape 3

Préparation de la pâte

- 1 Dans un saladier mélanger le levain. Ajouter le beurre mou puis le reste des ingrédients de la pâte.
- 2 Pétrir à la main pendant au moins 10 minutes. La pâte doit être souple et collante.
- 3 Egoutter les fruits secs, les mélanger à la pâte ainsi que les amandes. Si la pâte est trop collante, ajouter un peu

de farine.

- 4 Laisser reposer pendant 1 heure.

Étape 4

Cuisson et dressage

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Façonner le Stollen : étaler un rectangle et le replier. Le placer sur une plaque allant au four.
- 3 Enfourner pendant 40 minutes.
- 4 Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace, découper des tranches et servir.

ingrédients pour la finition

1 c. à soupe **Sucre glace**