

STOLLEN

ALEMANHA



QUINTA DE CURVOS



INGREDIENTES

¼ xíc. (60ml) de água morna (43° C)	Casca ralada de 1 limão e 1 laranja
4 1/2 colh. de chá de fermento biológico seco	2 colh. de chá (10 ml) de extrato de baunilha
1 xíc. (240 ml) de leite	¾ de xíc. de laranja cristalizada
140 g de manteiga	1 xíc. (240 ml) passas sem sementes
770 g de farinha de trigo (mais para polvilhar)	3 colh. de sopa de rum
½ xíc. de açúcar (115 g)	1/2 xícara de amêndoas picadas ou fatiadas
¾ e colh. de chá de sal	1/2 xíc. de nozes picadas
1 colh. de chá de canela em pó	Manteiga derretida para pincelar
3 ovos levemente batidos	Açúcar impalpável para polvilhar

PREPARAÇÃO

1. Deixe as passas de molho no rum, de preferência de um dia para o outro.
2. Numa tigelinha, misture a água morna e o fermento, e deixe descansar por 5 minutos. Depois, mexa bem para dissolver o fermento.
3. Leve ao fogo médio o leite, e a manteiga até derreter. Retire do fogo e deixe amornar.
4. Bata ligeiramente os ovos e junte a baunilha.
5. Numa tigela grande, misture a farinha, açúcar, sal, canela, raspas de limão e de laranja.
6. Acrescente a mistura de água e fermento, os ovos e a mistura de leite e manteiga amornada. Misture bem ou use uma batedeira forte. Bata até formar uma massa macia. Deixe descansar por 10 minutos.
7. Junte a laranja cristalizada, as passas embebidas, as amêndoas e nozes. Misture com as mãos ou na batedeira em velocidade baixa para incorporar tudo.
8. Polvilhe farinha numa mesa e despeje a massa. Sove mais um pouco, por aproximadamente 8 minutos. Quando estiver sovada o suficiente, vai notar que algumas frutas começam a desprender da massa.
9. Unte ligeiramente uma tigela e coloque a massa para descansar na geladeira até o dia seguinte, ou por até 3 dias, bem coberta com plástico.
10. Retire da geladeira e deixe voltar a temperatura ambiente por 2 horas. Abra a massa em mesa levemente polvilhada com farinha de trigo, até formar um retângulo grande. Enrole como rocambole, começando pela parte maior. Forme um anel, unindo as pontas com cuidado. Deite sobre um tabuleiro forrado com papel manteiga culinário (se necessário, use uma tigela pequena no centro para auxiliar a modelagem).
11. Faça cortes em toda volta com o auxílio de uma tesoura.
12. Torça ligeiramente cada fatia. deixe descansar até dobrar de volume.
13. Asse em forno pré aquecido (190°C) por aproximadamente 50 a 60 minutos, até ficar bem corado.
14. Retire do forno, transfira para uma grade e pincele imediatamente com manteiga derretida.
15. Polvilhe com açúcar impalpável com o auxílio de uma peneira. Espere 1 minuto, polvilhe novamente com açúcar. Deixe esfriar completamente.