

Nemački božićni hleb - Štolen

Aromatični hleb koji će ulepšati vašu prazničnu trpezu.

1 Porcija



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 120 Min.



Sastojci:

Sastojci:

600 g brašna
125 ml mleka mlakog
1 jaje
1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
1 prstohvat soli
50 ml vruće vode
100 g šećera
200 g margarina ili maslaca
120 g suvog grožđa
50 g suve brusnice
50 g suvih kajsija
50 g blanširanog badema
60 g kandirane kore pomorandže
rendana kora limuna
1 kašičica Dr. Oetker Arome ruma
0,5 kašičice muskatnog oraščića mleveni
0,5 kašičice kardamoma mleveni
0,5 kašičice cimeta

Glazura:

50 g šećera u prahu
50 g margarina

- 1 Suvo grožđe staviti u manju posudu zajedno sa kandiranim voćem i preliti sa aromom ruma i vrelom vodom. Dobro promešati i ostaviti da se voće natopi aromom. Margarin otopiti i ostaviti da se hladi na sobnoj temperaturi.
- 2 U posudu za mešanje sipati 2/3 brašna, suvi kvasac, rendanu koru limuna, šećer, burbon vanilu, so, mleko i jaje. Umesiti testo i ostaviti da naraste pokriveno prijanjajućom folijom na toplom mestu oko 40 minuta.
- 3 Za to vreme u drugoj posudi za mešanje dodati otopljeni margarin (ohlađen na sobnu temperaturu), ostatak brašna, cimet, kardamom i muskatni oraščić i sve dobro promešati.
- 4 Kada prvi deo testa naraste, spojiti ga sa drugim. Dobijeno testo prebaciti na obrašnjavljenu radnu površinu i nastaviti mešenje rukama oko 10 minuta.
- 5 Ocediti suvo i kandirano voće od viška tečnosti i zajedno sa krupno seckanim bademima umesiti u testo.
- 6 Formirati jufku od testa i ostaviti da odmori oko 30 minuta.

- 7 Nakon toga testo istanjiti oklagijom na oko 1 cm debljine u pravougaoni oblik i umotati kao rolat. Staviti na pleh za pečenje prethodno obložen papirom za pečenje i ostaviti da raste oko 30 minuta.
- 8 Peći u rerni na 180 stepeni oko 35 minuta.
- 9 Nakon pečenja ostaviti da se smlači, pa ga premazati istopljenim margarinom, a zatim bogato posuti prah šećerom.
- 10 Dobro umotati prijanjajućom folijom i ostaviti da stoji na hladnom mestu 2 nedelje pre serviranja.