

Stollen Dresden

Ukusni slatki hleb za praznične prilike.

16 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 90 Min.



1 Priprema:

Umesiti testo od svih sastojaka za osnovno testo. Ručno pomešati sve sastojke za pripremu drugog testa, pa lagano izmešati sa prvim osnovnim testom.

2 Suvo voće:

Voće sitno iseći, a suvo grožđe pomešati sa rumom. Sve to pomešati sa dobijenim testom, dobro sjediniti i ostaviti da odstoji 1 sat da fermentiše.

3 Marcipan nadev:

Umesiti domaći marcipan od datih sastojaka, testo ne sme da se lepi za ruke. Oblikovati u valjak kojim se puni testo.

4 Lešnik nadev:

Otopiti puter u mleku i preliteri sve sastojke, pa ostaviti da se hladi i stegne, pa od toga isto napraviti valjak kojim se puni testo.

5 Glazura:

U mlečno istopljen puter dodati rum i sok pomorandže, pa tom glazurom premazati vruće pečene Stollene.

Sastojci:

Osnovno testo:

250 g brašna tip 00
250 g brašna tip 400
10 g mleka u prahu
100 g šećera
8 g Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
5 g Dr. Oetker Praška za pecivo
1 kesica Dr. Oetker Cimet šećera
2 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera
5 ml Dr. Oetker Arome vanila
10 ml Dr. Oetker Arome ruma
1 jaje
1 žumance
200 ml mleka
50 g startera
50 g milerama
3 g soli

Drugo testo:

250 g putera/maslaca
100 g masti
100 g brašna tip 400

Suvo voće:

150 g suvog grožđa
180 g kandirane kore pomorandže
50 g badema sirovog
50 g suvih kajksija
30 g brusnica kandiranih
30 g limuna kandiranog
100 ml ruma

Marcipan nadev:

200 g bademovog brašna
ružine vodice
otprilike 2 - 3 belanaca

Lešnik nadev:

200 g lešnika
100 ml mleka
100 g šećera
50 g putera/maslaca
1 belanaca
3 g začina za medenjake

6 Filovanje:

Gotovo testo izvaditi na brašnjavu površinu i rasklagijati ga, zatim ga seći na kocke željene veličine, pa sa jednog kraja rolati ili marcipan ili nadev od lešnika, a sa druge strane urolati prazno. Dobijene kolače staviti da narastaju 30-40 minuta i peći u prethodno zagrejanj rerni na 190°C. Dok ne porumene. Kada su kolači gotovi premazati ih glazurom dok su vrući, pa kada se ohlade posuti šećerom u prahu i limun šećerom u prahu.

Glazura:

100 g putera/maslaca
30 ml ruma
30 ml soka od pomorandže

Dekoracija:

50 g šećera u prahu
50 g Dr. Oetker Limun šećera u prahu