

STOLLEN

Saksassa ja Itävallassa leivotaan joulunaikaan stollenia. Taikinassa on paljon kuivattuja hedelmiä. Täytteenä voi olla mantelimassaa, taikinassa saattaa maistua rommi. Aina stollenin pinnalla on kuin lumikinos paksu kerros tomusokeria.

juuri:

2,5 dl lämmintä maitoa
25 g tuorehiivaa
2 tl vaniljasokeria
2 tl kardemummaa
1tl suolaa
hiven muskottipähkinää
5 dl vehnäjauhoja

taikina:

200 g pehmeää voita
1 dl sokeria

75 g mantelimassaa

5 dl kuivattuja hedelmiä (esim. rusinaa, aprikoosia, sukaatteja, appelsiininkuorta, päärynää) ja pähkinöitä
n. 5 dl vehnäjauhoja

täytteeksi: 125 g mantelimassaa

voiteluun: sulatettua voita

pinnalle: reilusti tomusokeria

1. Murustele hiiva kädenlämpöisen maidon joukkoon. Liää kirsikoiden liemi (tai lisää maitoa), mausteet ja jauhot. Sekoita hyvin ja anna seoksen kohota leivinliinalla peitettynä noin 25 minuuttia.
2. Silppua kuivatut hedelmät. Sekoita huoneenlämpöinen rasva, sokeri ja murennettu mantelimassa keskenään. Alusta rasvaseos ja kuivatut hedelmät sekä pähkinät juuritaikinan joukkoon. Lisää jauhoja vähitellen taikinaa alustaessasi. Kun taikina on kimmoisa pehmeä pallo, joka irtaana hyvin kolhon reunoista, voit lopettaa alustamisen ja laittaa taikinan jälleen levähtämään liinan alle.
3. Puristele kohonneesta taikinasta suurimmat ilmakuplat pois ja jaa taikina kahteen osaan. Kauli kumpikin puolisko ympyrän muotoon. Painele täytteen mantelimassa kahdeksi pötkyläksi. Asettele pötkylät taikinallevyjien päälle hieman keskikohdasta sivuun.
4. Käännä levyt kaksinkerroin niin, että alempi taikinakerros näkyy hieman ylemmän alta. Kohota stolleneita vielä noin 20 minuuttia ja paista sitten 200 asteisen uunin toiseksi alimmalla tasolla noin 20 minuuttia.
5. Voitele stollen kuumana voisulalla ja siivilöi päälle paksu kerros tomusokeria.