

Nemački božićni hleb – Stollen

600 g brašna
125 ml mlakog mleka
1 jaje
1 kesica suvog kvasca
1 kesica burbon vanila šećera
prstohvat soli
 $\frac{1}{2}$ dl vruće vode
100 g šećera
200 g margarina sa maslacem
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 arome ruma
 $\frac{1}{4}$ kašičice mlevenog muskatnog oraščića
 $\frac{1}{4}$ kašičice mlevenog kardamoma
 $\frac{1}{4}$ kašičice cimeta

Glazura

50 g prah šećera
50 g margarina

Način pripreme

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 $\frac{2}{3}$ 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.