

## Lo Stollen

Ecco un dolce che fa subito festa: Il Christollen o Stollen. La forma allungata che ricorda il bambino Gesù in fasce ha un' inequivocabile valenza religiosa che fa di questo lievitato uno dei Re indiscussi delle tavole festive!

### Ingredienti:

200 g di uvetta + 100 g di uva regina (l'uvetta grande ma se preferite solo 300g di uvetta)

100 ml di rum                      100 ml di latte tiepido

375 g di farina 00                50 g di zucchero

42 g di lievito di birra fresco

1 stecca di vaniglia naturale

un pizzico di sale

1 pizzico di cannella

2 uova intere

175 g di burro

scorzette d'arancia candita

100 g di mandorle tritate

**Per spennellare** abbondante burro fuso (circa 70 g) e zucchero a velo vanigliato

### Procedimento:

Ammollate l'uvetta nel rhum per un'intera notte. In una planetaria ponete la farina, il lievito spezzettato, il latte tiepido e lo zucchero. Impastate con una forchetta e lasciate riposare il composto 15 minuti. Unite quindi i semi della vaniglia, il sale, la cannella, le uova ed il burro. Impastate energicamente per almeno 10 minuti. Su una superficie infarinata mescolate le mandorle, l'uvetta e l'arancia candita a pezzetti. Lavorate nuovamente l'impasto in modo energico mettendovi all'interno il composto di uvetta e canditi. Formate una palla e lasciate lievitare in forno spento per almeno 30 minuti. Ponete della carta forno su una teglia (ancor meglio 2 strati per evitare si bruci il fondo), preriscaldate il forno a 180°. Date la forma allungata tipica dello Stollen al vostro impasto formando prima un rettangolo e poi arrotolandolo dall'estremità più lunga (come per lo strudel). Ponete in forno per almeno 40 minuti. Appena sfornato, spennellatelo con abbondante burro fuso e ricoprite subito con zucchero a velo aromatizzato alla vaniglia.