Рождественский штоллен (7 января 2014)

Всех поздравляю с Рождеством! Всего самого доброго, чистого и хорошего вам и вашей семье!

~~В этом году,~~ уже в прошлом году лента пестрила разными рецептами штоллена, рождественских кексов. Я тогда была в Гремании и очень хотела сделать штоллен, но, когда прочитала, что он должен настояться 1-2 недели, то решила делать уже дома. К Новому году не успела. Зато успела к Рождеству. Правда, он у меня лежал всего неделю, но ароматный стал. Когда резала, чтобы фотографию сделать, почувствовала весь аромат.
Как и положено, замочила сухофрукты в роме. Правда, замачивались они у меня не ночь, а целых трое суток, так уж получилось.
Про тестуру ничего не скажу, если честно, я не знаю, каким должен быть настоящий штоллен. А еще не получилось его правильно сложить, форма во время расстойки потерялась. Так что, если есть какие ошибки или недоработки, пишите, буду рада вашей критике и советам.
По вкусу мне очень понравился, получился ароматным, сдобным. Посмотрим, что скажут мои родные.



Ингредиенты:

100 г изюма

50 г измельченных цукатов апельсина и лимона

80 мл рома

50 г сушеной клюквы (можно использовать курагу, чернослив, орехи).

1 ч.л. ванильного экстракта

1 ст.л. натертой цедры апельсина и лимона

500 г муки

1 ч.л. сухих дрожжей

50 г сахара

200 мл теплого молока

50 г молотого миндаля

2 яйца

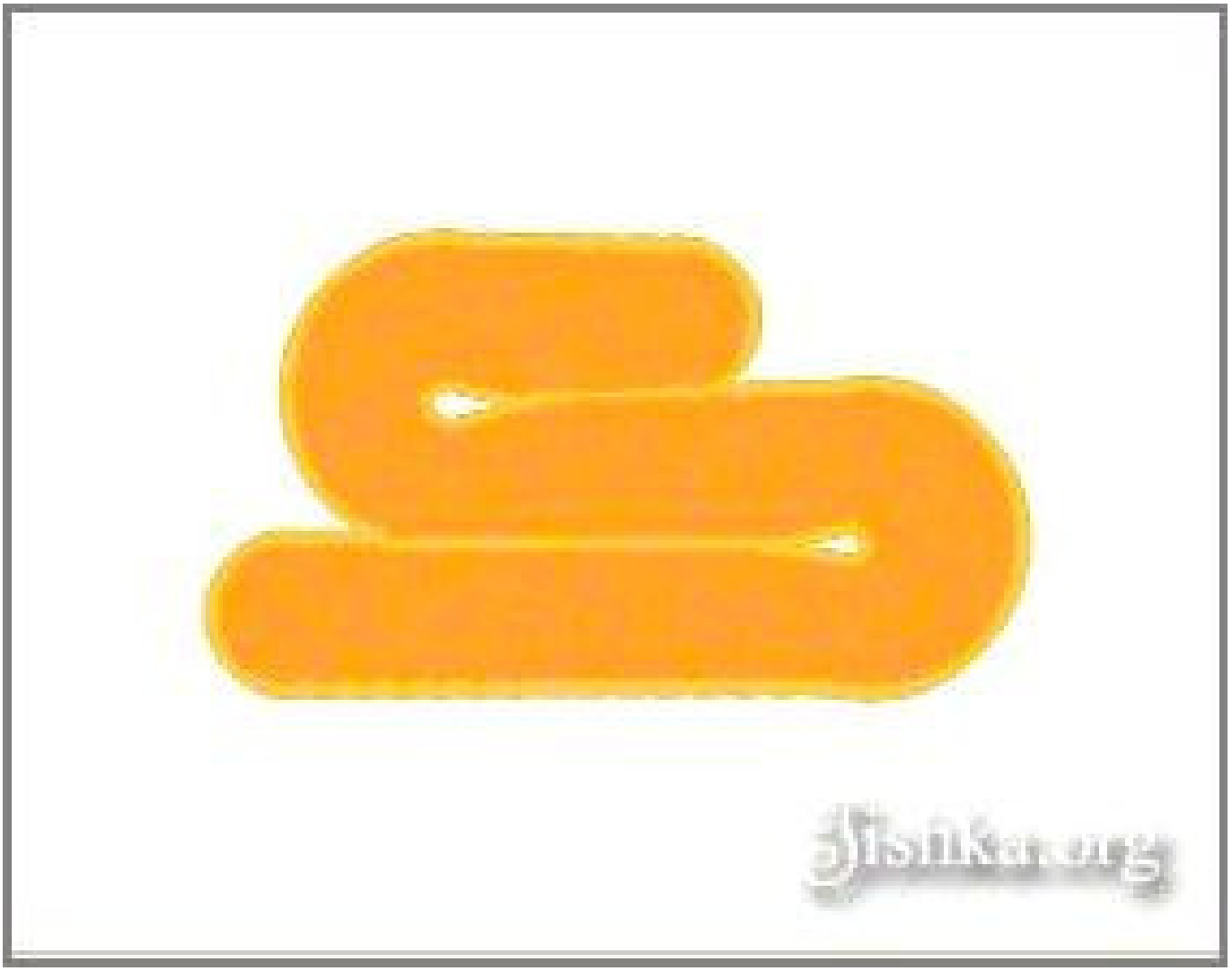
250 г сливочного масла

соль

1 ч.л. молотых специй

150 г растопленного сливочного масла
100 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
150 г сахарной пудры

Приготовление:
На ночь замочить цукаты, сухофрукты в роме.
На следующий день сделать опару: 100 мл молока + дрожжи+1 ст.л. сахара.
Оставить в теплом месте до появления пузырей.
Добавить муку, молотый миндаль, яйца, специи, оставшееся молоко и соль.
Замесить тесто. Положить в теплое место подняться.
Вмешать руками мягкое сливочное масло. Тесто размять до однородного состояния. Дать подняться (тесто уже не будет так сильно подниматься). Добавить цукаты и сухофрукты, дать подняться в течение 1 часа.
Разделить тесто на 2 части. Раскатать каждую. Свернуть в 3 раза.
Нашла здесь вот такой способ сворачивания.



Правда, у меня после расстойки форма потерялась. Дать подойти тесту 30-40 минут.
Выпекать при 160С 1 час (у меня заняло 1 час и 20 минут, чтобы верх подрумянился). Смазать растопленным сливочным масло верх и бока, кроме низа, очень обильно посыпать сахаром. Дать остыть.Завернуть в фольгу, положить в пакет и дать настояться 1-2 недели в сухом месте.
Перед подачей посыпать сахарной пудрой.



Комментарии (37)

logped 7 января 2014 02:43

не перестаю восхищаться

eastflower 7 января 2014 21:55

Ксения, спасибо большое!

frune4ka 7 января 2014 02:47

Леночка, с Рождеством Христовым!!! Мира твоей семье и крепкого здоровья!!!Я штоллен буду пробовать уже в следующем году (ой, в этом, только уже в декабре:)), тогда и я узнаю какой же вкус у этой чудо-выпечки:)))

eastflower 7 января 2014 22:00

Юленька, спасибо! Тебя тоже с праздником! Нам понравился. Очень такой насыщенный вкус. Буду рада, если сделаешь

tanyakasko 7 января 2014 02:49

у тебя рецепт очень похож на тот, по которому делал я, поэтому думаю, что у тебя тоже вкусный)))) я складывала проще… не могу сказать, что очень довольна тем, как получилось у меня, но все же форма просматривается…
http://tanyakasko.livejournal.com/39149.html

tania_bondarets 7 января 2014 02:52

и вкус отличный) могу подтвердить) Лена, может тесто порестояло? потому и форма …

tanyakasko 7 января 2014 02:50

ой, и совсем забыла))) С Рождеством тебя!!!! всего тебе самого самого хорошего!!! вдохновения, терпения, удачи, благополучия!!

i_muminov 7 января 2014 03:29

С праздником!

eastflower 7 января 2014 22:01

Спасибо! Взаимно.

kinda_cook 7 января 2014 04:15

Выглядит чудесно! Я свой завтра режу :)))не знаю как он там :))))))Сегодня разрезали английский кекс, завтра выложу фотки.С праздником тебя!

eastflower 7 января 2014 22:07

Викуль, взаимно! Нам понравился, очень насыщенный по вкусу.

lifetastesgreat 7 января 2014 06:42

Смотрится красиво и аппетитно! Я все никак не опробую штоллены:-) и угостить меня некому:-)

eastflower 7 января 2014 22:17

Анечка, спасибо! На следующий год опробуешь, вон какие кексы в этом (прошлом) году напекла. Я прямо захотела. Обязательно опробую.

toychik 7 января 2014 07:22

Лена с Рождеством!!!Я ничего не понимаю в выпечке в духовке,т.к. только на днях купила хорошую печку,но мне кажется,что штолен получился ооочень вкусный,а форма не самое главное. :)))

eastflower 7 января 2014 22:19

Спасибо, Леночка! Штоллен получился вкусный, надо будет в этом году в декабре у немцев опробовать. Магазинный я не стала покупать, а вот домашний выпросить надо будет :-)), чтобы сравнить вкус.

vkusnoe_utro 7 января 2014 09:15

Леночка, с Рождеством!!!Я в штолленах вообще ничего не понимаю, поэтому просто постою, повосхищаюсь :))

eastflower 7 января 2014 22:20

Людочка, спасибо! Моим понравился. Буду в декабре новые пробовать и над формой работать.

dancedance92 7 января 2014 10:02

Лена, с Рождеством!:))Мечтаю тоже попробовать сделать штоллен:)Твой-красавец:)

eastflower 7 января 2014 23:13

Ксюша, спасибо большое! Очень рекомендую. Получился очень ароматным, насыщенным за счет большого количества масла и сухофруктов.

zykerka_zuki 7 января 2014 12:31

Очень красивый и уверенна вкусный получился!Ты молодец что все таки сделала. Наверное форма потерялась из за того что после формирования батона он подходил 30-40 мин.Я у себя посмотрела мой только 15 мин. Конечно на вкус это совсем не влияет так что даже и не думай!P.S. С Рождеством дорогая!Тебя и всю твою семью!

eastflower 7 января 2014 23:14

Оксаночка, спасибо! Я думаю, что передержала. В следующий раз буду меньше держать и по-другому складывать.

natavera15 7 января 2014 13:34

Леночка,тебя и твою семью тоже с рождеством,всего самого хорошего и светлого.Штолен уверенна,что вкусный.

eastflower 7 января 2014 23:29

Наташенька, штоллен получился вкусным. Всем понравился.Спасибо за поздравления!

flamebelle 7 января 2014 18:43

Я в этом году так и не сделала штоллен, хотя планировала. Посмотрю на твои фото! Очень красивый вышел! А форма - это же не главное))С Рождеством вашу семью!

eastflower 7 января 2014 21:51

Оксаночка, спасибо! Тебя тоже с праздником! Ничего,успеешь еще напечь. Главное, что в семье все благополучно, а выпечка никуда не уйдет.

sago_cuisine 7 января 2014 19:11

С Рождеством, Лена! По виду очень вкусная выпечка!

eastflower 7 января 2014 23:29

Светочка, спасибо! Вкусно, но много не съешь.

agro_al 7 января 2014 23:22

Настояться… как это для меня сложно))).Леночка, с Рождеством!!! Всего самого светлого и доброго!

eastflower 7 января 2014 23:27

Оленька, я думала, для меня будет тоже сложно. Но ничего, убрала подальше, чтобы перед носом не пах и забыла. Завтра опробуешь.

meriklarissa 7 января 2014 23:29

С праздником! По поводу штоллена - замечательно! Отвечаю словами Жени из к/ф "Ирония судьбы..." (А.Мягков) "Я ел, я знаю"!

eastflower 7 января 2014 23:32

Елена, спасибо большое! Я в него влюбилась. Обязательно опробую другие варианты.

sunpolina 8 января 2014 12:18

Какой солнечный и прекрасный штоллен вышел!!

eastflower 8 января 2014 12:42

Полиночка, спасибо большое!!!

agro_al 8 января 2014 14:19

Штоллен очень хочу попробовать сделать, но боюсь, что "настояться" - это не наша история... Зачем этот процесс "настаивания" нужен?

eastflower 8 января 2014 20:58

Мариночка, можно и так съесть. Когда настаивается, то ароматы все распределяются. Вообще, я спрашивала немцев для чего настаиваются. Они сказали, что это было традиционно печь заранее (за 40 дней до Рождества), а так как семьи были бедные, то клали в эту выпечку все самое лучшее -побольше фруктов, побольше сливочного масла, яиц, ну, и чтобы не съесть, все это убиралось далеко и добавлялся алкоголь. А потом уже традиционно стали настаивать и получается более ароматнее.

mary_pontus 8 января 2014 23:09

Очень красивый!))))А у меня вот такой получился:http://mary-pontus.livejournal.com/12096.html

eastflower 9 января 2014 00:33

Спасибо! У тебя такой красавец! А аромат, точно, такой, что тяжело устоять :-))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

