Ünnepi fogások a Gasztrobloggerek konyhájából II. Stollen

2009 december 29. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

-
-
-

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Ugyan vége a karácsonynak, de az ünnepi hangulat továbbra is jelen van életünkben. Még maradt tartsolyunkban néhány ünnepi fogás, amelyet nagy szertettel nyújtunk át a gasztronómia szerelmeseinek.

A gyümölcskenyér német változata a stollen – tulajdonképpen egy aszaltgyümölcsökkel, diófélékkel és marcipánnal dúsított kalács.A rengeteg hozzávaló talán ijeszt?nek látszik, de igazából nem olyan nehéz elkészíteni. És a siker garantált!

Áfonyás-pisztáciás-marcipános stollenkoszorú

85 g mazsola
50 g aszalt áfonya (cranberry), durvára vágva (+ egy kevés a tetejére)
100 g kandírozott narancs-, és citromhéj, apróra vágva
50 g hámozott, sótlan pisztácia, durvára vágva (+ egy kevés a tetejére)
4 ek sötét rum
550 g liszt
2 zacskó száraz éleszt? (7 g/zacskó)
50 g nádcukor
egy csipetnyi szerecsendió
egy (bio)citrom reszelt héja
85 g vaj
250 ml tej
1 tojás (+ 1 a tetejére)
100 g marcipán
a tetejére
citromlé, porcukor

Az apróra vágott pisztáciát, áfonyát, a kandírozott citrushéjakat és a mazsolát egy tálban összekevertem és meglocsoltam a rummal, majd hagytam, hogy jól beszívja.
A lisztet keleszt?tálba szitáltam, egy csipet sót beleszórtam, ment hozzá az éleszt?, a szerecsendió, a cukor és a citromhéj, majd a vajat is hozzámorzsoltam a lisztes keverékhez. A tejet kicsit meglangyosítottam, a tojást beleütöttem, kicsit összekevertem, így öntöttem a száraz hozzávalókhoz. Alaposan megdagasztottam a tésztát – persze kicsi tejjel, liszttel lehet igazítani az állagán, ha nem tökéletes.
Letakarva kb. másfél óra alatt duplájára kelesztettem. A megkelt tésztát liszttel megszórt munkalapra borítottam és jól átgyúrtam. Kb. 17×37 cm nagyságú téglalpot formáztam bel?le, és a rumban áztatott töltelék egyharmadát a

tészta közép? harmadára terítettem és a két szélét ráhajtottam. Így ismét kinyújtottam és a töltelék második harmada is rákerült, majd újabb hajtogatás és nyújtás után ment rá a maradék és ismételten hajtogattam, nyújtottam.
Végül a tésztából kb. 55×15 cm-es téglalapot formáltam. A marcipánból is egy akkora rudat csináltam, mint a tészta hosszanti oldala, és a közepére fektetve feltekertem, hogy a hajtogatott rész alulra kerüljön.
A henger két végét némi tojással megkenve összeragasztottam és süt?papírral bélelt tepsibe fektettem. A koszorú közepére egy vízzel teli konzervesdobozt tettem, így egyrészt a párásítást is megoldottam, másrészt a formáját is jobban megtartja a tészta.
Letakarva megint egy jó órát kelesztettem, majd tojással lekenve ment a 190 ?C-ra el?melegített süt?be. 30-35 perc alatt aranyszín?re sült.
H?lés után még hátravolt a díszítés – a porcukrot kevés citromlével kikevertem és a kalácsra csurgattam, majd megszórtam a félretett pisztáciával és áfonyával.
2-3 napig friss, puha marad – hacsak el?bb el nem fogy….

(a recept forrása: GoodFood 2008/december)

www.sajtkukac.hu

Ajánló