

# Stollen

Panetone alemão

# Nomes

## Tópicos

Erik Pablo Uhry

Roger Lawisch

Lucas Overbeck



# Panetone alemão (Stollen)



# Stollen

## Origem

Alemanha

## Uma tradição do natal alemão

O "Stollen" é um bolo amanteigado com passas e frutas cristalizadas e é tradicional em toda a Alemanha.

## Curiosidade 1

Acredita-se que o formato comprido e achatado do Stollen represente o menino Jesus, embrulhado em um manto e, por isso, o bolo é, muitas vezes, chamado de Christstollen

## Curiosidade 2

A cidade de Dresden, na Alemanha, é conhecida por esta especialidade natalina, também conhecida como Dresdner Christstollen e foi mencionada por escrito, pela primeira vez, em 1474.

# Ingredientes

- 3 e 1/2 xícara(s) de chá de farinha de trigo
- 1 pitada(s) de sal
- 1/2 xícara(s) de chá de leite morno
- 15 grama(s) de fermento biológico
- 300 grama(s) de uvas passas escuras
- 300 grama(s) de frutas cristalizadas
- 300 grama(s) de uvas passas claras
- 300 grama(s) de amênoas torradas
- 2 colher(es) de sopa de casca de laranja ralada
- 1/2 xícara(s) de chá de açúcar
- 1/4 xícara(s) de chá de manteiga
- Açúcar de confeiteiro para decorar



# Zutaten

- 3 und 1/2 Tasse(n) Weizenmehl
- 1 Prise(n) Salz
- 1/2 Tasse(n) warme Milch
- 15 Gramm Hefe
- 300 Gramm dunkle Rosinen
- 300 Gramm kandierte Früchte
- 300 Gramm leichte Rosinen
- 300 Gramm geröstete Mandeln
- 2 Esslöffel abgeriebene Orangenschale
- 1/2 Tasse(n) Zucker
- 1/4 Tasse(n) Butter
- Puderzucker zum Verziern



# Modo de preparo

Comece pela massa. Misture a farinha e o sal, junte o leite morno e o fermento. Misture bem com a ajuda de uma batedeira até virar uma massa homogênea. Coloque as uvas passas escuras, as frutas cristalizadas, as uvas passas claras, as amêndoas e as raspas de casca de laranja ralada. Misture o açúcar e a manteiga e bata mais um pouco. Em uma superfície lisa coloque farinha e transfira a massa. Sove até soltar da mão. Abra levemente a massa e enrole grosseiramente como um rocambole. Coloque em uma assadeira e leve ao forno médio pré-aquecido até dourar a superfície. Passe um pouco de manteiga derretida no pão assado e salpique açúcar de confeiteiro para decorar.

**Agradeço  
pela atenção!**