

Gâteau de Noël allemand (Stollen)

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

100 grammes de mélange de fruits secs (p. ex. abricots, dattes, raisins secs)
180 ml de jus de pomme
7 grammes de levure déshydratée
250 grammes de farine (+ un peu)
30 grammes d'amandes (émondées)
1 pincée de cannelle
1 pincée de mélange 5 épices (ou za'atar)
1 clou de girofle (écrasé)
75 grammes de massepain blanc (en petits morceaux)
10 grammes de beurre (fondu)
1 cuillère à soupe de sucre impalpable

Méthode de préparation

1. **Laissez tremper les fruits dans 100 ml d’eau chaude. Réservez.**
2. **Réchauffez légèrement le jus de pomme dans un poêlon. Il doit être tiède, mais pas trop chaud. Ajoutez la levure et laissez reposer pendant 15 minutes.**
3. **Tamisez la farine dans un récipient. Ajoutez le jus de pomme et pétrissez le mélange jusqu’à l’obtention d’une pâte lisse. Recouvrez-la d’un linge et laissez-la reposer dans un endroit chaud jusqu’à ce qu’elle double de volume. Cela prendra 1 à 2 heures.**
4. **Égouttez les fruits secs et hachez-les grossièrement. Ajoutez-les à la pâte avec les amandes, la cannelle, le mélange 5 épices, le clou de girofle et le massepain. Mélangez bien. Ajoutez éventuellement un peu de farine. Pétrissez la pâte et formez un long rouleau que vous disposerez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Couvrez la pâte d’un linge et laissez-la gonfler dans un endroit chaud pendant 30 à 60 minutes de plus. Elle doit gonfler d’un quart de son volume. Entre-temps, préchauffez le four à 180 °C. Enfournez le gâteau de Noël. Après 20 minutes, baissez la température à 150 °C et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.**

5. **Sortez le gâteau du four et badigeonnez-le directement de beurre fondu. Utilisez un pinceau de cuisine. Saupoudrez de sucre glace et laissez refroidir complètement avant de découper le gâteau en tranches.**