

Штолен (Stollen)

Традиційна дивовижна різдвяна випічка Німеччини.

Особливість штолена в тому, що готувати його потрібно заздалегідь, принаймні за три тижні до Різдва, щоб кекс настоявся.

Штолен як добре витримане вино - час лише добавляє йому смаку. Кажуть, що бездоганне дотримання рецепту та технології приготування гарантує те, що випеченим кексом ще до Різдва можна гоститися на Великдень. Практично до недавня в Німеччині саме так його і готували — одразу напікали багато, складали у керамічний посуд і зберігали в холодному місці аж до весни.

Штолен — випічка, яка своєю формою та білим кольором ніби «нагадує» загорнутого у пелюшки Христа-немовляти. Вперше штолен письмово згадувався у 1329 році у Наумбурзі на Заале як різдвяний дарунок місцевому єпископу. Тоді штолен споживали у різдвяний піст, тому дріжджове тісто готувалося на воді з додаванням ріпакової олії. Смак такого штолену не подобався німецьким шляхтичам, через те у середині XV століття саксонський курфюрст Ернст та його брат герцог Альбрехт звернулися до Папи Римського Миколая V з проханням скасувати заборону на використання вершкового масла, проте отримали відмову. Лише у 1491 році Папа Інокентій VIII у своєму бреве, відомому як «масляне», дав згоду на заміну олії на масло при приготуванні штолену, але з умовою «покаяння» у формі фінансової підтримки будівництва Фрайберзького собору. Отже можна сказати, що до створення сучасної рецептури штолена Папа Римський долучився також. За переказами, ідея додати у різдвяний штолен поживні складники — фрукти та горіхи — спала на думку придворному пекарю Генріха Драздо з Торгау.

Зазвичай німці печуть як мінімум два штолени - один для своєї сім'ї, іншим пригощають гостей і родичів.

Тому в традиційному рецепті кількість продуктів вказано з розрахунку, щоб вийшло одразу два штолени.

- 300 гр різних родзинок
- 100 мл темного рому
- 375 гр борошна
- 42 гр свіжих дріжджів

- 50 гр цукру
- 100 мл теплого молока
- 3 каплі ванільної есенції
- дрібка солі
- по дрібці мелених спецій (кориці, кардамону, імбиру, коріандру, гвоздики)
- 2 яйця
- 175 гр вершкового масла
- 100 гр цукатів із апельсина
- 100 гр цукатів із лимона
- 100 гр меленого мигдалю

Для змащування і посипки:

- 75 гр вершкового масла
- 50 гр цукрової пудри

Родзинки перебрати і промити, покласти у невелику посудину та залити ромом. Закрити посудину і залишити на ніч для настоювання.

Наступного дня, просіяти борошно у більшу миску чи миску від міксера, по середині борошна зробити заглиблення. Подробити свіжі дріжджі на борошно, додати чайну ложку цукру та полити ледь теплим молоком. Виделкою усе перемішати посередині борошна утворюючи розчин і залишити на 15 хв. у теплому місці, прикрити миску рушником.

Додати решту цукру, ванільну есенцію, сіль, спеції, яйця, м'яке масло та вимісити усе разом у міксері із спеціальною насадкою для тіста, чи руками протягом 10 – 15 хв.

Посікти дрібно цукати та легко вмішати до тіста, також додати мигдаль і намочені у ромі родзинки. Накрити тісто кухонною плівкою, та рушником і поставити у тепле місце щоб підходило 1 – 1,30 хв.

Нагріти духовку до 220 С. Приготувати форму для випікання та два невеликі листи пергаменту.

Тісто розділити на дві рівні частини, та викласти на листи пергаменту формуючи товсті прямокутники за допомогою качалки чи руками. Посередині

натискаючи качалкою зробити жолобок та загорнути один край тіста до середини. Сформовані штолени із пергаментом перекласти на форму з товстими краями до середини щоб при підніманні не розповзалися. Прикрити рушником та поставити у тепле місце, щоб наростав протягом 30-60 хв. Коли штолени помітно збільшаться поставити у розігріту духовку і випікати 50-60 хв., деє з половини процесу випікання температуру зменшити до 180 C, а потім і до 160 C.

Розтопити масло для змащування і коли штолени випечені але ще гарячі, добре змастити їх маслом. Перекласти на решітку, охолодити та щедро посипати цукровою пудрою.

Загорнути штолени у папір та залишити їх вистоюватися на довгий час.















