

STOLLEN (PANETONE)

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
500 ml de leite morno
3 colheres de fermento instantâneo
200 g de açúcar
1 colher (chá) de açúcar baunilha
1 pitada de sal
400 g de manteiga sem sal
2 ovos inteiros
400 g de uvas passas
2 colheres (sopa) de rum
casca ralada de 1 limão e 1 laranja
300 g de frutas de cristalizadas em cubinhos
100 g de amêndoas picadas
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de cravo moído
1 colher (chá) de noz moscada em pó
150 g de manteiga derretida para pincelar depois de assado
150 g de açúcar confeiteiro para peneirar depois de assado

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos numa bacia grande.

Em outro recipiente misture o rum e as passas para que elas hidratem.

Adicione as frutas cristalizadas, as uvas passas e as amêndoas aos ingredientes da bacia, além das passas hidratadas.

Aos poucos, junte a manteiga amolecida, o leite morno e os ovos, formando uma massa homogênea.

Sove bem a massa com as mãos por aproximadamente 10 minutos, até que descole das mãos.

A massa é mais pesada do que de um pão comum, portanto precisa descansar para dobrar de tamanho. Deixe na bacia coberta com pano, em temperatura ambiente.

Leve a massa para uma bancada lisa, sove levemente e abra um pouco com o rolo.

Leve a massa em formato de Stollen, para assar em uma assadeira untada com margarina e com papel manteiga para não colar.

Deixe descansando por mais 15 minutos enquanto coloca o forno para preaquecer a 250°C.

Em seguida, leve o Stollen para assar, baixando a temperatura para aproximadamente 180°C.

Levará de 50 a 60 minutos até estar dourado e assado.

Após retirar do forno e esfriar um pouco, derreta a manteiga numa panela e com um pincel próprio para alimentos.

Espalhe a manteiga generosamente por todo o Stollen, para que ela penetre bem.

Logo em seguida, peneire o açúcar de confeitiro por cima da manteiga derretida, formando uma cobertura de mais ou menos 1 cm de altura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30521-stollen-panetone.html>