 **Stollen de Noël**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**- 150 g de raisins secs
- 270 g d'un mélange de fraises, canneberges et abricots secs
- 50 g d'écorces d'oranges confites
- 60 g d'amandes
- 1 sachet de thé aux fruits rouges + 30 cl d'eau
- 3 càs de rhum
- 400 g de farine (350 g + 50 g)
- 12 cl de lait
- 75 g de beurre
- 8 g de levure de boulanger lyophilisée
- 6 g de sel
- 1 œuf
- 70 g de sucre (vanillé)
- 250 g de pâte d'amande
- 40 g de beurre et du sucre glace pour la finition.**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 190°C** ou 

Rincer les raisins secs à l'eau très chaude. Les égoutter et les mettre à macérer avec le rhum.
Préparer le thé.
Couper les fruits secs en petits dés et les mettre à tremper dans le thé chaud.
Mettre dans la cuve de la [**MaP**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), le sel, le lait tiède, l'œuf, le beurre fondu et 350 g de farine.
Ajouter la levure et la recouvrir de farine. Verser le sucre.
Lancer le programme "pâte" et le laisser se dérouler.
Un peu avant la fin du programme, égoutter soigneusement les fruits qui ont trempé dans le thé.
Les verser dans un saladier avec les raisins et le rhum et les amandes grossièrement hachées.
Saupoudrer de 50 g de farine et bien enrober les fruits.
Travailler la pâte d'amande pour l'assouplir et former un long boudin.
Sortir la pâte et la dégazer. La partager en 2 pâtons de 1/3 et 2/3 de la pâte.
Étaler le tiers de la pâte en un grand rectangle  plus long que le boudin de pâte d'amande.
Incorporer les fruits dans la pâte restante et pétrir pour bien les répartir.
Étaler cette pâte aux fruits au milieu du rectangle de pâte nature et y déposer le boudin de pâte d'amande.
Envelopper la pâte d'amande de pâte aux fruits, puis envelopper le tout dans la pâte nature.
Un peu difficile les explications, j'espère que vous pouvez me suivre.
Veiller à ce que la pâte nature enveloppe bien le tout et souder les bords de pâte soigneusement.
Retourner le Stollen (joints dessous) et enfoncer la pâte sur toute sa longueur pour lui donner sa forme particulière.
Poser la brioche sur la plaque et laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (1 heure dans le four à 30° pour moi).
Comme j'avais peur que ma brioche se déforme, je l'ai entourée d'un cercle à pâtisserie, que j'ai retiré avant la cuisson.
Enfourner pour 30 minutes environ jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée.
Faire fondre les 40 g de beurre.
À la sortie du four, imbiber la brioche chaude de beurre fondu à l'aide d'un pinceau
et saupoudrer abondamment de sucre glace.
Laisser refroidir et recommencer l'opération.
Envelopper le Stollen de papier sulfurisé puis d'un torchon et le laisser reposer.

Là aussi, comme pour les [**Springerle**](https://croquantfondantgourmand.com/springerle/) il faut en principe l'oublier pendant 2 à 3 semaines, pour qu'il soit au meilleur de sa forme à la dégustation.