



# Рецепт Дрезденского штоллена

Дрезденский штоллен — это традиционный немецкий рождественский кекс с орехами, сухофруктами и пряностями. В традиционном варианте для его приготовления нужно использовать ром или коньяк, но можно заменить на апельсиновый сок. В Германии штоллен начинают печь в конце ноября или в первых числах декабря, чтобы к 25 декабря (Католическое Рождество) он успел пропитаться. Хранят потом в холодильнике.



Чтобы штоллен точно дожил до Нового года, можно начать его приготовление позже: например, за 10 дней или за неделю до праздника.

## Ингредиенты:

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 200 г изюма без косточек             | <input type="checkbox"/> 1200 г муки высшего сорта   |
| <input type="checkbox"/> 200 г цукатов                        | <input type="checkbox"/> 600 г сливочного масла комнатной температуры  |
| <input type="checkbox"/> 300 г миндаля                        | <input type="checkbox"/> 2 крупных яйца  |
| <input type="checkbox"/> 300 г фундука                        | <input type="checkbox"/> 200 г сахарной пудры  |
| <input type="checkbox"/> 30 г сухих быстродействующих дрожжей | <input type="checkbox"/> Ваниль, корица, мускатный орех. Специи добавляете по вкусу. Тут можно экспериментировать. |
| <input type="checkbox"/> 1/2 стакана сахара                   | <input type="checkbox"/> Цедра одного лимона   |
| <input type="checkbox"/> 1 ч.л. соли                          |  |
| <input type="checkbox"/> 380 мл молока                        |  |

1. Измельчите все орехи: но не в муку, просто ножом. Залейте горячей водой орехи, цукаты, сухофрукты и изюм, пока будете готовить тесто.
2. Смешайте в миске теплое молоко, дрожжи и столовую ложку сахара. Размешайте до полного растворения дрожжей и добавьте 200 г муки. Хорошо перемешайте и оставьте в теплом месте на 20–30 мин.
3. В отдельной миске в оставшийся сахар добавьте цедру лимона и ваниль. Пусть сахар впитает аромат.

4. В большую миску просейте 600 г. муки. Добавьте специи и перемешайте.
5. К ароматному сахару добавьте соль и яйца, перемешайте.
6. В большую миску с мукой добавьте яичную смесь и опару. Замесите тесто очень тщательно. Оно получится достаточно кротким. Накройте полотенцем и оставьте тесто на 40–60 минут подходить. Оно должно увеличиться в размерах почти в 2 раза. Успеете посмотреть мультфильм или почитать.
7. В отдельную емкость положите 400 г размягченного масла и сверху просейте 400 г муки. Перемешайте и затем получившуюся маслянную массу добавьте к замешанному тесту и как следует перемешайте до однородности. Опять накройте полотенцем и оставьте на полчаса.
8. Сверните из фольги формы. Для этого количества теста достаточно трех прямоугольных, размером примерно 20x15x4 см
9. Готовое тесто вынимаем и тонко раскатываем. Равномерно посыпаем смесью из орехов и сухофруктов, складываем, перемешиваем до однородности. Даём еще немного постоять.
10. Делим тесто на три части. Раскатываем по длине формы, но шириной примерно в 1,5 раза длиннее. Толщина при этом должна получиться около 3–4 см. Складываем тесто, но не пополам, а со смещением на 1/3, как бы внахлест. Это традиционно, но не принципиально. Укладываем в формы и отправляем в духовку, разогретую до 190 градусов, примерно на час.
11. Растираем на плите 200 г масла и обильно смазываем горячие штоллены. Посыпаем сахарной пудрой. Заворачиваем в пленку и убираем в холодильник на 1–3 недели.