Stollen brioche alsacienne

**Ing**r**édients**

**Pour 2 stollens (40 tranches environ)**

60 g de levure de boulanger fraîche (ou 4 sachets de levure de boulanger déshydratées)

200 ml de lait tiède

50 g de miel

800 g de farine

350 g de beurre

1 c à café de sel

200 g de pâte d’amandes

130 g d’amandes hachées et torréfiées à sec

300 g de raisins secs macérés dans le rhum

2 c à soupe de rhum ou plus

80 g d’écorce d’orange confite

80 g d’écorce de citron confit

Zeste râpé de 2 citrons non traités

1 c à café d’extrait de vanille

 Sucre glace pour la finition

**Préparation**

Préparer un pâton en mélangeant le lait, la levure émiettée et le miel. Saupoudrer d’une cuillère à soupe de farine et laisser reposer à couvert pendant environ 15 min dans une pièce ambiante. Faire fondre 200 g de beurre et le mettre dans un saladier avec le reste de la farine, le sel, la pâte d’amande, le zeste des citrons et l’extrait de vanille. Ajouter le pâton et pétrir en une pâte lisse à l’aide d’un batteur muni du crochet. Couvrir d’un torchon propre et laisser lever environ 1 heure dans une pièce ambiante. Incorporer les ingrédients restants (sauf le beurre) à la pâte. Diviser la pâte en 2 portions égales et en former 2 boules. Laisser à nouveau lever à couvert pendant environ 30 minutes. Modeler chaque boule de pâte en stollen.

Disposer les stollens sur une tôle à pâtisserie tapissée de papier cuisson. Faire cuire environ 60 minutes dans un four préchauffé à 160°C (th : 5-6) pour un four traditionnel ou à 135°C (th 4-5) pour un four à chaleur tournante. Faire fondre le beurre restant et en badigeonner généreusement les stollens à la sortie du four, puis les saupoudrer de sucre glace.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**