



Stollen

20'Χρόνος
Εκτέλεσης**90 λεπτά'**Χρόνος
Αναμονής**30'**Χρόνος
Ψησίματος**6-8**

Μερίδες

2Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε το αλεύρι, τη μαγιά και τη ζάχαρη στον κάδο του μίξερ. Προσθέτουμε το αυγό, το βούτυρο και το γάλα και ζυμώνουμε με το γάντζο για 5 λεπτά μέχρι να πάρουμε μία ελαστική ζύμη.
- Βάζουμε τη ζύμη σε ένα μπολ που το έχουμε αλείψει με λάδι. Σκεπάζουμε με μία πετσέτα και αφήνουμε να φουσκώσει για μία ώρα. Παράλληλα βάζουμε τα βερίκοκα με το λικέρ μέσα σε ένα κατσαρολάκι και τα ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά για 2 λεπτά και μετά αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει το μείγμα.
- Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια χτυπάμε τα φιστίκια μέχρι να διαλυθούν τελείως. Προσθέτουμε τα cranberries, τη λευκή σοκολάτα, τα βερίκοκα και χτυπάμε ξανά στο μούλτι. Ρίχνουμε το μείγμα σε μία λαδόκολλα και σχηματίζουμε έναν κορμό 25 εκ. Τοποθετούμε στην κατάψυξη για 5-10 λεπτά μέχρι να σφίξει.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα και σε μία αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε τη ζύμη με τον πλάστη σε ορθογώνιο μήκους 30x20 εκ.
- Βάζουμε τη γέμιση στη μέση κατά μήκος της ζύμης και από την αριστερή πλευρά με ένα πινέλο αλείφουμε με νερό τις άκρες και τοποθετούμε από πάνω την δεξιά πλευρά της ζύμης.
- Πιέζουμε ελαφρά έτσι ώστε να κολλήσουν μεταξύ τους και αφήνουμε το γλυκό για μισή ώρα σκεπασμένο με πετσέτα μέχρι να φουσκώσει.
- Ψήνουμε για 25 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσει και να φουσκώσει.
- Κρύνουμε πάνω στη σχάρα και πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.

Tip

Τα αποξηραμένα βερίκοκα έχουν βιταμίνη Α που είναι ιδανική για την υγεία του δέρματος και των μαλλιών!

Συστατικά

- 340 γρ. αλεύρι σκληρό
- 7 γρ. μαγιά ξηρή
- 40 γρ. ζάχαρη καστανή
- 1 αυγό, ελαφρώς χτυπημένο
- 40 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 150 ml γάλα, χλιαρό
- 250 γρ. βερίκοκα, αποξηραμένα, ψιλοκομμένα
- 4 κ.σ. λικέρ, πορτοκάλι
- 100 γρ. φιστίκια
- 50 γρ. cranberries, αποξηραμένα
- 100 γρ. κουβερτούρα λευκή, ψιλοκομμένη
- 2 κ.σ. ζάχαρη άχνη, για πασπάλισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

468 Θερμίδες (kcal)	16.0 Λιπαρά (γρ.)	6.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	63.0 Υδατ/κες (γρ.)
23%	23%	34%	24%
30.0 Σάκχαρα (γρ.)	13.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	9.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.15 Αλάτι (γρ.)
33%	26%	37%	3%