ŞTOLLEN

120 gr (8 çorba kaşığı) 1 tatlı kaşığı tereyağı
15 gr taze (yaş) maya
180 gr (3/4 su bardağı) + 1 çay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı ılık su
3/4 su bardağı süt (kaynak halde)
480 gr (4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
1 kahve kaşığı hindistancevizi
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
180 gr (1 su bardağı) meyve kabuğu şekerlemesi
90 gr (1/2 su bardağı) kuru üzüm
75 gr (1/2 su bardağı) ceviziçi (doğranmış)
Kaplaması:
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
250 gr (2 su bardağı) pudra şekeri
2 çorba kaşığı su
1 kahve kaşığı vanilya esansı
Süslemesi:
8 ceviz (her biri ortadan 2'ye bölünmüş)

1 tatlı kaşığı tereyağla büyük bir tepsiyi yağlayıp bir kenara bırakınız.
Mayayı ve 1 çay kaşığı şekeri küçük bir kaseye ufalayıp bir çatalla eziniz. Suyu ekleyip, şeker ve mayayı çatalla çırparak, pürtüksüz bir bulamaç elde edinceye kadar kabartınız. Kaseyi ılık ve esintisiz bir yerde 15-20 dakika, mayalı karışım kabarıp köpükleninceye kadar bekletiniz.
Bu arada, kalan 120 gr (8 çorba kaşığı) yağı kaynak süte katıp, yağ eriyinceye kadar sürekli karıştırınız. Yağ-süt karışımını ılıyana kadar bir kenara bırakınız.
Unu, kalan 180 gr şekeri, tuzu, tarçını ve hindistancevizi rendesini ısıtılmış büyük bir kaseye eleyiniz. Unlu karışımın ortasında havuz biçiminde bir çukur açıp içine mayalı karışımı, süt ve tereyağı karışımını ve yumurtaları koyunuz. Parmaklarınızla yada bir spatulayla, unu karışımın içine yavaş yavaş karıştırınız. Bütün un karışıp, hamur kasenin kenarlarından ayrılıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz. Hamuru unlanmış bir tezgaha koyup, 10 dakika kadar yoğurunuz. (Gerektikçe tezgahı yeniden unlayınız. Hamur esnek ve pürtüksüz olmalıdır.) Büyük kaseyi çalkalayıp iyice kurulaladıktan sonra, hafifçe yağlayınız. Hamuru top yapıp kaseye koyunuz. Hamurun üstünü hafifçe unlayıp, kasenin üstüne temiz ve nemli bir bez örtünüz. Kaseyi ılık ve esintisiz bir yerde 1-1,5 saat, hamur kabarıp hemen hemen 2 kat oluncaya kadar bekletiniz. Kabarmış hamuru unlanmış tezgaha koyup, 4 dakika kadar kuvvetle yoğurunuz. Meyve kabuğu şekerlemesini, kuru üzümleri ve doğranmış cevizleri hamura katıp, her tarafına dağılıncaya kadar iyice yoğurunuz. Hamura oval bir biçim verip, yağladığınız tepsiye yerleştiriniz. Yeniden nemli bezle örtüp, sıcak bir yerde 30-35 dakika, hamur biraz kabarıncaya kadar bekletiniz.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip,ısıtınız.
Tepsiyi fırına sürüp, hamuru 15 dakika pişiriniz. Sonra fırını orta sıcaklığa (150 C) getirip, 30 dakika daha pişiriniz. Ekmeği fırından alıp, altına parmağınızla vurunuz (davul gibi ses veriyorsa pişmiş demektir). Fırının sıcaklığını biraz daha kısıp (170°C), ekmeği, tersyüz ederek yeniden fırına koyarak 5-10 dakika daha pişiriniz. Ekmeği fırından alıp, tel ızgara üstünde soğumağa bırakınız.
Bu arada kaplamasını hazırlamak için, orta boy bir kasede tereyağı, pudra şekeri ve suyu iyice karıştırıp, vanilya esansını katınız. Ekmek soğuyunca, geniş sırtlı bir bıçakla kaplamayı üstüne bolca sürünüz. Üstünü yarım cevizlerle süsleyip, kalın dilimler halinde keserek servis ediniz.

Not: Geleneksel olarak Noel'de servis edilen Alman tatlı ekmeğidir.

© lezzetler.com tarif no:68212 • adı:ŞTOLLEN • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:07.05.2024 - 00:57