

STOLLEN AL LIMONCELLO

Ingredienti 1° impasto

625 g	Farina 0N (W 200-220; P/L 0,50-0,60; gl. 9)
375 g	Latte
100 g	Lievito Compresso

Ingredienti 2° impasto

625 g	Farina 0N (W 200-220; P/L 0,50-0,60; gl. 9)
675 g	Burro a temperatura ambiente
125 g	Zucchero
75 g	Mandorle grattugiate
15 g	Sale
186 g	Latte
1000 g	Uvetta sultanina
100 g	Limoncello
250 g	Arancio candito
250 g	Mandorle pelate tritate grossolanamente
Scorza grattugiata di 4 limoni	

Impastare per qualche minuto in planetaria il primo impasto. Far lievitare per circa 30 minuti o sino al raddoppio della pasta.

Porre il primo impasto in planetaria e aggiungere tutti gli altri ingredienti ad eccezione dell'uvetta al limoncello (preparata la sera precedente), le mandorle tagliate e l'arancio candito. Impastare fino ad ottenere un impasto asciutto ed elastico. Per ultimo aggiungere le mandorle, l'arancio candito e l'uvetta al limoncello. Inserire l'impasto in stampi imburrati e infarinati e mettere a lievitare per 90 minuti. Cuocere a 180°C la durata dipende dalla pezzatura. All'uscita del forno spennellare con burro fuso e spolverare con zucchero a velo.