

Christstollen クリストシュトレン

Zutaten 材料:

		Originalmenge für 8 Stücke オリジナルの 分量(1,3- 1,5Kgのシュ トレン8個分)	Menge für 1 Stollen (Pfund= 1,3- 1,5Kg) 1個分の分量
Mehl	強力粉 (全粒粉やスペルト小麦を 使うと風味が増す)	8 Pfund	500g
*Hefe	生イースト	375g	42g-46g
Milch	牛乳	1250g	140g
Zucker	砂糖	500g	65g
Butter	無塩バター	2000g	250g
Eigleib	卵黄	5	1
Bittere Mandeln fein gemahlen、 oder 100g süsse Mandeln fein gemahlen und ein Fläschchen Bittermandelaroma	ビターアーモンド、(もし くは普通のアーモンドパ ウダーにビターアーモン ドのエッセンスを加える)	100g	20g + 6 Tropfen (6 滴)
Salz	塩	6g	1 Prise ひとつまみ
Schale von Zitrone	無農薬レモンの皮のすり おろし(黄色い部分のみ すりおろす)	2 Zitronen	大体 1/2 個分
Gewürze	スパイス	Kardamom, Piment, Muskatblüte, Zimt, etc.	カルダモン、 シナモン、シ ナモンなど
#Fein geschnittenes Zitronat	細かく刻んだレモンピール (オレンジピールでも)	500g	65g
#Süße Mandeln (gehackt)	細かく砕いたアーモンド	700g	100g
#Rosinen	レーズン	3500g	440g
#Rum	ラム酒	700ml	87ml
- zum Bestreichen- (コーディング用)			
Butter	バター	500g	65g
Puderzucker	粉砂糖	1000g	120g

*生イースト 10g = ドライイースト 5g = インスタントドライイースト 3,5g
42-46g = 21-23g = 14,7-16,1g

1-2 Tage vor dem Backen : die Rosinen verlesen, alle Stiele entfernen, Mandeln und Zitronat fein schneiden.

Rosinen, Mandeln und Zitronat in eine feste verschliessbare Schüssel geben und den Rum darüber geben.

Die Schüssel immer wieder mal schütteln.

焼成 1~2 日前 : レーズンを選別し、茎をすべて取り除き、アーモンドとレモンピールを細かく刻む。

レーズン、アーモンド、レモンピールを密閉したボウルに入れ、その上からラム酒を注ぐ。時々、ボウルを振る。

Am Abend : vor dem Backtag alle Zutaten bis auf Milch und Hefe in die Küche legen.

前日の夜 : 焼成の前に、牛乳とイースト以外の材料を台所に置く。

Am Backtag :

- die Milch erwärmen und die Hefe mit einem Löffel Zucker auflösen.
- Etwas Mehl, Eigelb, restlicher Zucker, Butter, gemahlene Mandeln, Salz verkneten.
- Die Hefemilch zum restlichen Mehl geben und verrühren.
- Dann das Butter-Mehlgemisch unterkneten bis sich der Teil von den Händen und dem Gefäss löst.
- Rosinen, Zitronat
- Den Hegeteig etwas 1 Stunden gehen lassen. Dann gut kneten und die eingelegten Rumfrüchte unterkneten. 1-2 Stunden gehen lassen.
- Dann 1 ½ – 2 Kg schwere abwieden, gut kneten und Stollen formen.
- Im 200 Grad heissen Ofen 15 Minuten backen, dann auf 175Grade herunter schalten und 45 Min weiterbacken.
- Sofort nach dem Backen mit heisser Butter bestrichen und mit Puderzucker bestreuen.

焼成の当日:

1. 牛乳を人肌程度に温め、砂糖スプーン 1 杯を加えてそこに細かく崩した生イースト (もしくはドライイースト、インスタントイースト)を溶かす。
2. 分量から少量の強力粉をわけ、そこに卵黄、残りの砂糖、バター、アーモンド、塩を混ぜてこねる。
3. 残りの強力粉に 1.を加え、混ぜる。
4. 2. と 3. を合わせ、手やボウルから離れるまでこねる。
5. 4. の生地を 1 時間ほど室温で寝かせる(2 倍くらいに発酵する。冬は時間がかかるかも)。この第 1 次発酵が終わったら、ラム酒漬けのフルーツ(レーズン、レモンピール、砕いたアーモンドをラム酒に漬けておいたもの)を練り込む。そのまま室温で 1~2 時間寝かせる(第二発酵)。発酵が遅い時やなかなか進まない時はほんわりと暖かい状態にしてみると発酵が進む。
6. オーブンを 200 度に設定し予熱開始。
7. その後、1.5~2kg の重さを量り(1 個の分量の時は全部、日本のオーブンに入らない大きさなら 2 等分、もしくは 3 等分に分ける)、こねてシュトレンの形を整える。丸くした生地をやや細長くして、上になる部分を下にひっぱりたくし込むように整えると綺麗にできます。

8. クッキングシートを敷いた天板に乗せて 200 度に熱したオーブンで 15 分焼き、その後 175 度に下げて 45 分焼き続ける。

小さめにわけて焼く場合は、時間短縮。1 個分をさらに 3 等分にした場合、200 度で 10 分くらい、その後様子をみながら 20 分から 25 分。オーブンによっても時間は変わるので、竹串をさしてスッと通るか確認。焦げそうなら上にアルミホイルをフワッと被せて焼き上げる。

9. 焼成後すぐに、溶かしバターを塗る。バターが乾かないうちに即、粉砂糖をたっぷりふる。

ラップで 3、4 重に巻く、もしくはラップで包んだものをビニール袋に入れて空気を抜き密閉して、冷暗室（日の当たらないところなら寒い季節はベランダなどでも可）などで寝かせる。1 週間は寝かせたほうがいいが、できれば 3 週間もしくは 1 ヶ月以上寝かせると味がしっとりと落ち着きます。

冷蔵庫に保管するときは、しっかり密閉して乾燥しないように気を付ける。

スパイスはお好みで。レープクーヘン香料 (Lebkuchengewürz) を使っても。