


Piccoli biscotti "Stollen"

circa 45 pezzi

 medio Fino a 30 Min.

1 Preliminari:

Foderare le placche del forno con carta oleata.

Per il panetto, scaldare il miele e il latte, lasciare raffreddare. Setacciare la farina in una piccola ciotola e mescolarla bene con il lievito secco. Aggiungere il latte con il miele tiepido e mescolare il tutto. Lasciare lievitare il panetto per ca. 20 minuti.

2 Pasta:

Per la pasta, setacciare la farina in una terrina. Unire il panetto e gli altri ingredienti fino al latte incluso. Lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) prima alla velocità minima, poi per ca. 5 minuti alla velocità massima. Coprire la pasta e lasciarla riposare al caldo finché abbia raddoppiato di volume.

Spolverizzare la pasta con farina, ritirarla dalla terrina e lavorarla brevemente su un piano infarinato. Impastare la frutta candita, l'uva secca e le mandorle macinate.

Con l'aiuto di due cucchiaini disporre mucchietti di pasta ben distanziati sulle placche preparate. Lasciare riposare al caldo finché la pasta abbia visibilmente aumentato di volume.

Ingredienti:

Placca:

Panetto:

2 c. da tavola di miele liquido
2 c. da tavola di latte
50 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker

Pasta:

200 g di farina
40 g di zucchero
1 pizzico di sale
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 pizzico di fiori di macis , gemahlen di cannella in polvere
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
6 gocce di Aroma rum Dr. Oetker
100 g di burro da arrostire ammorbidito
1 dl di latte tiepido
30 g di limone candito tritato fine
30 g di arancia candita tritata fine
100 g di uvetta sultanina
70 g di mandorle sgusciate e macinate

Decorazione:

di zucchero a velo



Dr. Oetker AG/SA

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C

Cuocere i mini-stollen nella parte media del forno per ca. 20 minuti. Disporli su una gratella e spolverizzarli con abbondante zucchero al velo. Lasciare raffreddare.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 20 Minuti



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53