

Les brioches du nouvel an

Neujahr stollen

Pour 10 à 12 pièces

- 250 g de farine de blé type 45
- 40 g de sucre semoule
- 5 g de sel fin
- 2 œufs
- 5 g de levure de boulanger
- 40 g de lait
- 65 g de beurre
- 100 g de raisins secs sultanes ou 100 g de pépites chocolat

D'autres ingrédients...

- dorure

- Mélangez la farine, les œufs, le lait, le sel, le sucre et la levure et pétrissez la pâte.
- Lorsque la pâte devient lisse, ajoutez le beurre tempéré.
- Incorporez délicatement les raisins secs ou les pépites chocolat lorsque la pâte est homogène.
- Réservez la pâte dans une jatte et couvrez-la.
- Lorsque la pâte a doublé de volume, mettez-la sur le plan de travail légèrement fariné et pesez des pâtons de 50 à 60 g.
- Faites-en des boules et placez-les sur une plaque beurrée.
- Lorsqu'ils ont doublé de volume, badigeonnez-les avec de la dorure.
- Coupez 4 fois les pâtons en forme de croix avec des ciseaux.
- Enfourez les Stollen dans un four préchauffé à 200°C.
- La durée de la cuisson est de 15 à 20 min environ selon le four.



Pour éviter que les ciseaux ne collent à la pâte, trempez la pointe dans la dorure avant de couper les stollen.

Les stollen se dégustent

traditionnellement la nuit du réveillon de Nouvel-An avec du vin chaud.

Recette du vin chaud :

- 1 bouteille de vin rouge
- 10 à 12 morceaux de sucre
- 30 g de miel
- 1 bâtonnet de cannelle

- 2 fleurs d'anis étoilé
- 1 clou de girofle
- 1 orange en rondelles
- 2 tranches de citron

Mettez tous les ingrédients dans une casserole. Faites bouillir. Servez aussitôt.

