

STOLLEN_Forki

Nota: Necessita tres dies d'elaboració.

Nota: Es un pastís que porta molta mantega i poc sucre a la massa (el sucre el porta a la decoració externa final). Costa de treballar.

Nota: Per a poder treballar bé la massa se n'ha de fer una mida que doni per a dos pastissos d'uns 650 grs. Un el podem congelar un cop formats per iniciar la tercera fermentació final.

Nota: Al ser un pastís molt enriquit es convenient fer-lo amb un llevat especialment adequat per a masses greixoses, com el llevat sec instantani osmotolerant tipus SAF Golden. Es un llevat sec en pols *Saccharomyces cerevisiae*. També podem fer servir llevat sec normal de forner (també és *Saccharomyces cerevisiae*), però llavors n'hi haurem de posar una miqueta més.

	Ingredients
400 grs	farina super força W380 o W400 i finor "00" La farina Manitoba del Molino CAPUTO és de gran força i finor "00"
9 grs	llevat sec instantani de forner osmotolerant, tipus SAF Golden (o 14 grs de llevat sec de forner) - Son llevats <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , no son un impulsor químic
55-60 grs (1 ou)	ou mida L
140 ml	llet sencera
9 grs	sal
50 grs	sucre
240 grs	mantega pomada però encara plàstica
1	llimona (la pell ratllada)
1	taronja (la pell ratllada)
	espècies
1 grs	cardamom en pols
1 grs	canyella en pols
1 grs	clau d'olor en pols
1 grs	nou moscada ratllada
	Ingredients farciment
100 ml	rom, calvados, conyac...
200 grs	panses
60 grs	taronja confitada en dauets
60 grs	llimona confitada en dauets
80 grs	ametlla laminada
	<u>Cobertura</u>
	mantega per la cobertura
	sucre glass per la cobertura

Elaboració:

Dia-1: Preparar el poolish _primera fermentació

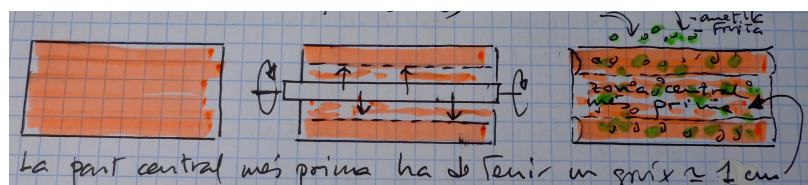
- Macerar les panses amb el licor. Tapar amb un paper film. RESERVAR.
- En un bol barrejar 100 grs farina, 100 ml llet i el llevat segons el tipus triat.
- Barrejar enèrgicament i deixar-lo reposar a temperatura ambient 3 hores, tapat amb paper film.
- Després el posem a la nevera fins l'endemà.

Dia-2 : L'endemà pastar la massa _segona fermentació

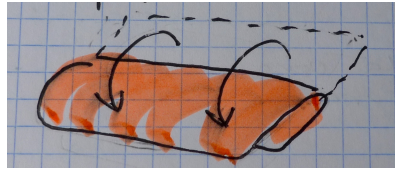
- Treure el poolish de la nevera.
- Deixar-lo a temperatura ambient durant 2-3 hores abans de fer-lo servir.
- Tallar la fruita confitada a daus petits. Si volem la podem posar a macerar una hora amb les panses.
- Escórrer les panses i la fruita confitada si l'hem macerat. Reservar.
- En un bol hi posem la resta de la farina (1350 grs), la resta de la llet (90 ml), les espècies, el sucre, l'ou, la punta de sal i les ratlladures de pell de taronja i llimona. Barrejar-ho bé durant 3 minuts. **Nota:** Si tenim pastadora farem servir la pala "K".
- Deixar-la reposar 10 minuts.
- Iniciar el pastat, fent un de 2 minuts i un repòs de 10 minuts. **Nota:** Amb la pastadora canviar la pala "k" per la "cua de porc".
- Repetir tres seqüències de pastat i repòs.
- Després afegim la mantega de mica en mica a mesura que la massa la va integrant.
- Un cop integrada la mantega continuem pastant la massa fent pastats i reposos seqüencials de 2 minuts de pastat (amb la pastadora mig minut) i un repòs de 15 minuts.
- Repetir quatre seqüències de pastat i repòs.
- La massa està a punt quan es desenganxa dels laterals i supera la prova de la membrana.
- Si no supera la prova de la membrana anem repetint reposos i pastats fins que la superi.
- Hem d'obtenir una bola tova però no enganxosa.
- Quan la massa estigui a punt afegir l'ametlla laminada al bol de la fruita i remenar-ho bé.
- Anem incorporant la fruita confitada a la massa, pastant lentament perquè es barregin.
- Enfarinar molt lleugerament la superfície de treball i bolcar la massa sobre el marbre.
- Acabar-la de pastar suaument fent plecs sobre si mateixa fins que tinguem la fruita ben repartida. **Nota:** Costa perquè a l'aver-hi tanta fruita es va escapant de la massa
- Formar una bola amb la massa.
- Deixar-la reposar en bloc a temperatura ambient dins d'un bol tapat i lleugerament engreixat amb oli fins que augmenti 1/3 del seu volum. Pot trigar hores en funció del llevat utilitzat:
 - amb llevat sec instantani osmotolerant: unes 2 hores
 - amb llevat sec de forner: unes 6-8 hores
- Un cop ha pujat deixem el bol tapat (a ser possible hermèticament) a la nevera fins l'endemà.

Dia-3 : Tercera fermentació i enforar

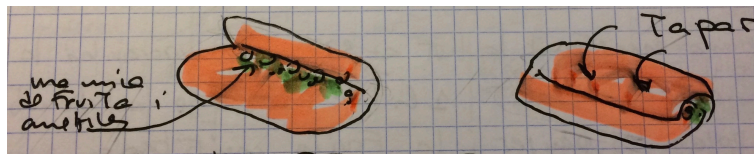
- Treure la massa de la nevera i deixar-la temperar dues hores a temperatura ambient.
- Folrar la safata amb paper de forn.
- Un cop temperada bolcar la massa sobre el marbre net i sense enfarinar..
- Dividir la massa en dues peces del mateix pes i formar dues boles.
- Deixar reposar les peces 20 minuts.
- Ara amb cada bola conformem una peça rectangular gruixuda, d'uns 2 cm de gruix, pressionant lleugerament amb la mà.
- Les acabem d'estirar amb el corró pressionant suaument des del centre de la part més llarga del rectangle cap a les vores però sense arribar-hi. El nou rectangle ens ha de quedar amb la part central d'un gruix d'un centímetre (1 cm) i conservant les vores amb el gruix original d'uns 2 cm. La mida final serà d'uns 30 cm x 15 cm



- Amb l'ajuda d'una espàtula aixequem un lateral dels llargs i el pleguem sobre l'altra lateral, superant-lo lleugerament.



- La fem rodar cap enrere de manera que la vora de dalt es recolzi sobre la part fina del centre. Pressionar lleugerament la vora de dalt amb els dits perquè la massa no es desenganxi.



- Arribats a aquest punt **podem CONGELAR un dels stollen:**
 - Traslladar l'stollen sobre un paper de forn una mica untat amb mantega i col·locar-lo directament al congelador, sense tapar, durant 45 minuts perquè s'endureixi la superfície.
 - Passat aquest temps el traïem i l'emboliquem paper film i el tornem al congelador.
- Si hem enforar els dos stollen alhora hem de preveure quan hi col·loquem el primer que ens quedi espai suficient per posar-hi el segon sense que s'arribin a tocar quan creixin.
- Traspasar l'stollen sobre el paper de la safat del forn i deixar-lo reposar fins que torni a cèixe un cop i mig el volum (no arriben a doblar el volum). El temps dependrà del tipus de llevat utilitzat i pot trigar entre una i tres hores.
- Quan faltin 3/4 hora per enforar preescalfar el forn a 190°C.
- Enforar a 195°C durant 30-45 minuts segons la mida de l'stollen. **Nota:** L'única manera segura de saber si l'stollen està cuit es comprovant si la temperatura a l'interior de la massa ha arribat als 88-90°C.
- Treure'l del forn i retirar les panses i fruita confitada que sobresurti perquè s'hauran cremat massa i amargaria el sabor del pastís.
- Deixar refredar sobre una reixeta i mentre encara es calent pintem la part superior amb mantega fosa.
- Deixar-lo refredar i quan sigui fred el tornem a pintar amb mantega fosa.
- Acabar amb abundant sucre llustre pel damunt.
- Un cop fred es tapa amb un drap i es deixa fins l'endemà perquè s'assequi una mica.
- Es pot guardar embolicat amb paper de forn i després dins d'una bossa tipus "zip" o embolicat directament amb paper film. El podem guardar 3 setmanes sense problema. **Nota:** Hi ha diu que s'ha de deixar al menys dues setmanes abans de consumir-lo, però no he arribat a poder-ho constatar mai, me'l menjo abans.