

# Plăcintă Stollen

Deliciu clasic

despre 40 bucăți



grad de dificultate redus

● up to 60 Min.



## Ingrediente:

### Pentru aluatul dospit:

150 ml lapte  
750 g făină  
2 cuburi Drojdie proaspătă Dr. Oetker  
150 g zahăr  
100 g Marțipan Dr. Oetker  
despre 2 lingurițe Esențe de vanilie 38 ml Dr. Oetker  
1 plic Finesse coajă rasă de portocale Dr. Oetker  
0,5 lingurițe sare  
2 ouă  
250 g unt moale  
100 g portocale confiate  
100 g lămâie confiată  
250 g fructe de pădure

### Adițional:

100 g unt  
Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

- 1 Tava de copt se tapetează cu 3 straturi de hârtie de copt (în acest fel plăcinta nu se va arde pe fund). Cuptorul se preîncălzește.
- 2 Aluatul dospit: Se pune făina într-un vas înalt, iar în mijloc se formează o adâncitură, în care se adaugă drojdia mărunțită, o linguriță de zahăr și laptele cald. Cele 3 ingrediente (zahărul, laptele și drojdia) se amestecă cu puțină făină folosind o furculiță. Aluatul obținut se lasă cca. 15 minute, în repaus, la temperatura camerei. Marțipanul se rade grosier pe o răzătoare. Restul de zahăr, aroma de vanilie, Finesse-ul, sarea, ouăle și untul se adaugă peste aluatul inițial, apoi se amestecă totul cu mixerul (cu paletele de frământat) la început scurt la viteză mică, apoi la viteză mare, cca. 5 minute până ce se obține un aluat omogen. În aluatul obținut, se încorporează prin frământare, pe o suprafață tapetată cu făină, marțipanul răzuit, lămâile confiate, portocalele confiate și fructele de pădure. Aluatul se acoperă și se lasă în repaus, la dospit, într-un loc cald până când își mărește în mod clar, vizibil, volumul.

- 3 Aluatul se împarte în 2 porții egale. Din fiecare jumătate, se formează câte un rulou, cu o lungime de 30 cm. Cu un sucitor se formează o adâncitură de-a lungul, în mijlocul fiecărui rulou. Se formează apoi cu mâna forma specială de "tunel". Cele 2 bucăți de plăcintă se așază în tava de copt, se acoperă din nou și se lasă în repaus, la dospit, într-un loc cald, până când își măresc în mod clar, vizibil volumul. Apoi se introduc în cuptor și se coc pe grătarul din treimea inferioară.

**Cuptor electric 200 °C**

**Cuptor cu aer cald 180 °C**

**Durată de coacere: despre 55 Minute**

- 4 Plăcinta cu hârtia de copt se lasă pe un grătar de bucătărie și se unge cu unt topit, apoi se lasă să se răcească.
- 5 Decor: Se pudrează cu zahăr pudră și zahăr vanilinat.

Tip from the Test Kitchen

- Pentru un gust exotic, în locul fructelor confiate puteți folosi curmale sau smochine confiate.