

**Moulin Fritz**  
Meuniers depuis 1827



à Soufflenheim

**Farine de blé spéciale pâtisserie**  
Type 45

**CHRISTOLLEN DE MICHEL**

*Une recette de Michel Grass*

**Pour la pâte :**

- 400 g de farine type 45 du Moulin FRITZ
- 150 g de lait tiède
- 1 sachet de levure sèche de boulanger (11 gr)\*
- 1 cuillère à soupe de sucre vanillé\*
- 25 g de sucre semoule
- 100 g de beurre mou
- 1 œuf
- 1 cc de sel

**Pour la garniture :**

- 60 g d'amandes entières\*
- 120 g de cubes de citrons et d'oranges confits\*
- 60 g de raisins secs\*
- 60 g de bigarreau
- 15 à 20 g de pâte d'amande

**Pour la finition :**

- 50 g de beurre
- 50 g de sucre semoule
- 1 cs de sucre glace

*\*produits disponibles au Moulin FRITZ*

**Préparation de la pâte :**

- Placer la farine type 45 dans le bol d'un robot pâtissier, y ajouter le sucre semoule et le sucre vanillé, le lait légèrement tiède, l'œuf et la levure sèche de boulanger.
- Pétrir pendant 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 10 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse. Incorporer le beurre mou par petits morceaux à vitesse 1<sup>ère</sup> pendant 3 minutes. Le beurre doit être totalement incorporé.
- Lorsque la pâte est homogène et se décolle de la paroi du bol, ajouter à la masse les fruits secs et les fruits confits. Mélanger 2 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Laisser lever à température ambiante pendant 1h30.
- Fariner le plan de travail et aplatir la pâte à la main en forme de rectangle pour y incorporer une ficelle de 15 à 20 g de pâte d'amande au milieu du pâton.
- Reforme le pâton en ramenant un côté de la pâte vers l'avant. Souder la pâte à l'aide de vos doigts. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume. Préchauffer le four à 150°C (th. 6)
- Faire cuire le Stollen en chaleur tournante durant 45 minutes à 150°C (th.5). A la sortie du four, badigeonner le stollen (encore chaud) du mélange de beurre fondu et sucre semoule. Une fois refroidi, saupoudrer de sucre glace. C'est prêt !
- Selon les goûts, on peut ajouter à la pâte une pincée de cannelle en poudre et/ou du rhum brun. On peut aussi ajouter un mélange moitié amandes/moitié noisettes.