

Butterstollen

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



Rezeptur für ca. 10 Stück à ca. 1.200 g

Vorteig:

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	2.000 g
Hefe	400 g
Milch	1.200 g
Gesamtvorteig	3.600 g

Grundteig:

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	2.000 g
Butter	1.000 g
Marzipanrohmasse	200 g
Milch	ca. 750 g
Stollengewürz	20 g
Gesamtgrundteig	ca. 3.970 g

Stollenfrüchte:

Sultaninen	2.800 g
Zitronat / Orangeat	1.000 g
Mandeln - ganz, halb oder gestiftet	1.000 g
Rum	400 g
Gesamtstollenfrüchte	5.200 g

Dekor:

Butter, flüssig zum Abstreichen	750 g
Zucker	550 g
KOMPLET Neuschnee	750 g
Gesamtdekor	2.050 g
Gesamtgewicht	ca. 14.820 g

Verarbeitung:

Die Stollenfrüchte am Vortag einweichen.

Aus den Zutaten des Vorteiges einen Teig bereiten und auf Gare stellen.

Garzeit: ca. 20 Minuten

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
2 Minuten 2. Stufe

Danach den Vorteig und den Hauptteig zusammen zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Zum Schluss die Fruchtemischung im langsamen Gang kurz unterarbeiten. Die Teigstücke abwiegen, aufarbeiten, in die vorbereiteten Stollenformen setzen und auf Gare stellen. Nach der Gare abbacken.

Teigeinwaage: ca. 1.200 g

Garzeit: 10 - 15 Minuten

Backtemperatur: ca. 200 °C

Backzeit: ca. 70 Minuten

Nach dem Backen die noch heißen Stollen mit flüssiger Butter abstreichen und mit Zucker bestreuen. Nach dem abkühlen die Stollen mit KOMPLET Neuschnee absieben.

MEISTERTIPP:

FÜR FREIGESCHOBENE STOLLEN DIE TEIGE ETWAS FESTER HALTEN. DIE STOLLEN SOLLTEN IMMER MIT UNTERBLECH GEBACKEN WERDEN.

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99