

Schoko-Mandel-Stollen mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

Vorteig

SPITZENBERLINER MIT BUTTER	2.000 g
Hefe	400 g
Milch	1.200 g
Gesamt Vorteig	3.600 g

Hauptteig

SPITZENBERLINER MIT BUTTER	2.000 g
Butter, weich	1.000 g
Marzipanrohmasse 0	200 g
Milch	750 g
Milch	750 g
Gesamt Hauptteig	4.700 g

Früchtemischung

SCHOKOTROPFEN, Schoko-Mandelmischung, Grundrezept	5.450 g
Gesamt Früchtemischung	5.450 g

Dekor

Butter, flüssig	1.000 g
Zucker	700 g
NEUSCHNEE	750 g
Gesamt Dekor	2.450 g



Aus Gutem das Beste backen!

Schoko-Mandel-Stollen mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

Verarbeitung:

Bitte kleine Teige machen und die Schokotropfen ganz zum Schluß unterlaufen lassen.

Die Schoko - Mandel - Mischung am Vortag mit dem Rum einweichen (siehe Grundrezept).

Aus den Zutaten des Vorteiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Die Zutaten des Hauptteiges zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit:
langsamen Gang

ca. 2 Minuten im mittleren Gang

Danach zusammen mit dem Vorteig kneten und ruhen lassen.

Knetzeit:
mittleren Gang,

ca. 5 Minuten im Schnellgang

Teigtemperatur: ca. 25 ° C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Zum Schluß die Fruchtemischung im langsamen Gang kurz unterarbeiten.

Die Teigstücke abwägen, aufarbeiten, in die vorbereiteten Stollenformen setzen, abdecken, auf Gare stellen und nach der Garzeit abbacken.

Teigeinwaage: ca. 1080 g pro Stk.

Garzeit: ca. 10 - 15 Minuten

Backzeit: ca. 55 Minuten

Backtemperatur: ca. 190 ° C

Nach dem Backen die noch heißen Stollen mit flüssiger Butter abstreichen und am nächsten Tag mit Zucker bestreuen. Danach dünn mit Neuschnee absieben.

MEISTERTIPP:



Die Stollen sollten mit Unterblechen gebacken werden. Für freigeschobene Stollen sollte der Teig etwas fester gehalten werden.

Aus Gutem das Beste backen!

