

RUNDUMM

NussgeNuss





Nussstollen

5 Stück

Betriebsrezept

		<u>Stollenteig</u>	
_____	2000 g	Butter-Hefeteig	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 3 + 4 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 27 °C Teigruhe: ca. 20 Minuten
_____	600 g	Butter	
_____	150 g	Marzipanrohmasse	
_____	180 g	Hefe	
_____	500 g	ca. Wasser	
_____	15 g	Caribia	
_____	15 g	Combani	
_____	15 g	Sizilia	
_____	15 g	Feines Mandel-Aroma	
_____	15 g	Stollengewürz-Aroma	
_____	3500 g	Nussfüllung II	s. Grundrezept
_____	750 g	Butter, flüssig	zum Einstreichen
		<u>Vanillezucker</u>	
_____	500 g	Zucker	mischen
_____	10 g	Kovanil	

Herstellung

- Den Stollenteig in 700 g-Stücke abwägen.
- Jedes Stück auf 30 x 30 cm ausrollen.
- Je Stück 700 g Nussfüllung aufstreichen, zur Rolle aufrollen und in eine Stollenhaube eindrücken.
- Auf ein Blech setzen und 10 Minuten angaren lassen.
- Mit etwas Schwaden abbacken.
- Backtemperatur: 210 bis 200 °C fallend (= 20 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 50 Minuten
- Nach dem Backen den noch warmen Nussstollen mit aufgelöster Butter einstreichen und mit Vanillezucker einstreuen.
- Nach dem Erkalten mit Staubzucker besieben.

Nussstriezel

4 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g	Butterhefeteig	s. Grundrezept
_____	1600 g	Nussfüllung I	s. Grundrezept
_____	300 g	Aprikosenkonfitüre	

Herstellung

- Den Butterhefeteig auf ca. 50 x 100 cm ausrollen und die Nussfüllung aufstreichen.
- Den Teig in 4 Stücke teilen und die einzelnen Stücke zu Rollen von 50 cm Länge aufrollen.
- Die Rollen längs durchschneiden und jeweils 2 Teile zum Zopf flechten.
- Auf Bleche absetzen und bei knapper Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und wenn gewünscht glasieren.
- **Tip:** Mit dieser Rezeptur können auch hervorragend Nusskränze hergestellt werden.



Levantiner Ecken

1 Blech = 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____ 1200 g Mürbeteig,
angebacken

Levantiner Masse

_____ 900 g Eiweiß oder
Ovasillösung
s. Grundrezept

_____ 800 g Zucker
_____ 400 g Haselnüsse,
gemahlen, geröstet

_____ 750 g **NussgeNuss**

_____ 500 g **Mohrenglanz
Zartbitter**

Eiweiß,
Zucker,
Haselnüsse
und
NussgeNuss
zusammen
verrühren.

Herstellung

- Die Masse auf den angebackenen Mürbeteigboden aufstreichen und backen.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Noch warm in 10 x 10 cm große Quadrate, danach in Dreiecke schneiden.
- Nach dem Auskühlen die Ränder mit **Mohrenglanz Zartbitter** überziehen.

Grundrezept: Ovasillösung

Betriebsrezept

_____ 100 g **Ovasil**
_____ 1000 g Wasser | verrühren



Nusskämme

70 Stück

Betriebsrezept

_____ 4000 g Butter-Plunderteig s. Grundrezept

_____ 1100 g Nussfüllung I s. Grundrezept

_____ 200 g Nüsse, gehobelt

Dekor

_____ 40 g Dekorzucker

_____ 200 g **Mohrenglanz Nuss**

Herstellung

- Den Teig auf ca. 55 x 155 cm (ca. 3,5 mm) ausrollen und in 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- Die Ränder schwach mit Wasser abstreichen, die Nussfüllung aufdressieren und die Hälfte des Teiges überschlagen.
- Die Ränder gut andrücken, mit Eistreiche abstreichen und die Nüsse aufstreuen.
- Die Teiglinge an der vorderen Seite ca. 1 cm tief einschneiden und halbrund auseinanderziehen.
- Auf Bleche setzen und bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Backen die Spitzen mit **Mohrenglanz Nuss** absetzen und mit Dekorzucker absieben.

Grundrezept: Butterhefeteig mit Butter-Hefeteig

Betriebsrezept

_____	2000 g Butter-Hefeteig	} intensiv verkneten
_____	650 g Wasser, bis ca. 700 g	
_____	200 g Eier	
_____	150 g Hefe	

Herstellung

- Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- Teigtemperatur: 25 bis 28 °C
- Teigruhe: ca. 10 Minuten

Grundrezept: Butterhefeteig mit HefeQuick

Betriebsrezept

_____	600 g HefeQuick	} Alle Zutaten in- tensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 15 Minuten
_____	4000 g Weizenmehl	
_____	750 g Butter	
_____	200 g Eier	
_____	1700 g Wasser, ca.	
_____	350 g Hefe	
_____	300 g Zucker	
_____	40 g Hefeteig- Aroma	

Grundrezept: Butter-Plunderteig

Betriebsrezept

_____	1500 g Butter-Hefeteig	} Alle Zutaten in- tensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 20 bis 22 °C
_____	500 g Wasser, kalt, ca.	
_____	150 g Eier	
_____	100 g Hefe	
_____	1000 g Butterziehfett	zum Tourieren

Herstellung

- Den Hefeteig zum Rechteck formen.
- Butterziehfett in drei einfachen Touren einziehen.
- Zwischen den Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- Vor dem Aufarbeiten 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.

Grundrezept: Nussfüllung I

Betriebsrezept

_____	1000 g NussgeNuss	} Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	700 g Wasser <u>oder</u>	
	Milch	

Anwendung

- Für Hefeteiggebäcke wie Nussstreifen, Kränze, Plunder usw.

Grundrezept: Nussfüllung II

Betriebsrezept

_____	1000 g NussgeNuss	} Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	500 g Wasser <u>oder</u>	
	Milch	
_____	350 g Ei	
_____	100 g Brösel	

Anwendung

- Für Nussstollen und Wickelkuchen.

