



Rund um **Stollen**

Butterstollen

Gesamtstückzahl: 32



Vorteig

.....	5000 g	Weizenmehl Type 550
.....	600 g	Hefe
.....	500 g	Vollmilchpulver
.....	3000 g	Wasser
		▶ Spiralkneter: 2 Minuten langsam + 5 Minuten schnell Teigtemperatur: 25 °C Teigruhe: 30 Minuten

Hauptteig

.....	5000 g	Butter
.....	500 g	Zucker
.....	1000 g	Mandelkrone
.....	100 g	Salz
.....	100 g	Stollen fein
.....	30 g	Combani
.....	30 g	Feines Mandel-Aroma
.....	200 g	Butter-Sahne-Aroma
.....	4700 g	Weizenmehl Type 550
.....	300 g	HefeSoft
		▶ Zutaten verkneten und mit dem reifen Vorteig zu einem Teig verarbeiten: 3 Minuten langsam + 2,5 Minuten schnell Teigtemperatur: 24 °C Teigruhe: 30 Minuten

Früchtemischung

.....	9000 g	Sultaninen, getränkt
.....	1500 g	Mandeln, gestiftelt
.....	750 g	Zitronat
.....	750 g	Orangeat
.....	3000 g	Rum-Tränke [siehe Grundrezept]
		▶ Am Vortag einweichen. Zum Schluss kurz unter den Teig laufen lassen.

.....	5000 g	Butter, flüssig
		▶ Zum Einstreichen.

Vanillezucker

.....	3500 g	Zucker
.....	70 g	Kovanil
		▶ Mischen.

Herstellung

- ▶ Vor dem Aufarbeiten 10 bis 15 Minuten im Froster entspannen lassen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Den fertigen Stollenteig abwiegen und aufarbeiten.
- ▶ Nach dem Backen buttern und zuckern.

Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Stikkenofen
- ▶ Backtemperatur: ca. 175 °C (= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 55 Minuten
- ▶ Backen: mit Schwaden
- ▶ Backen: nach 10 Minuten den Zug für 5 Minuten ziehen
- ▶ Kerntemperatur: ca. 92 °C

Grundrezept Rum-Tränke

.....	1000 g	Wasser
.....	1000 g	Zucker
		▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
.....	100 g	Dessertpaste Rum
		▶ Abschmecken.

Grundrezept Nussfüllung

.....	1000 g	NussgeNuss
.....	350 g	Vollei
.....	500 g	Wasser oder Milch
.....	100 g	Brösel
		▶ Alle Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Nuss-Stollen

Gesamtstückzahl: 21

Mohn-Stollen

Gesamtstückzahl: 21



Vorteig

- 2500 g Weizenmehl Type 550
 - 300 g Hefe
 - 250 g Vollmilchpulver
 - 1500 g Wasser
- ▶ Spiralknetter: 2 Minuten langsam
+ 5 Minuten schnell
Teigtemperatur: 25 °C
Teigruhe: 30 Minuten

Hauptteig

- 2500 g Butter
 - 250 g Zucker
 - 500 g **Mandelkrone**
 - 50 g Salz
 - 50 g **Stollen fein**
 - 15 g **Combani**
 - 15 g **Feines Mandel-Aroma**
 - 100 g **Butter-Sahne-Aroma**
 - 2350 g Weizenmehl Type 550
 - 150 g **HefeSoft**
- ▶ Zutaten verkneten und mit dem reifen Vorteig zu einem Teig verarbeiten: : 3 Minuten langsam
+ 2,5 Minuten schnell
Teigtemperatur: 24 °C
Teigruhe: 30 Minuten

Füllungs-Varianten:

Nussfüllung

- 10500 g Nussfüllung [siehe Grundrezept]
- ▶ Alle Zutaten kurz glattrühren und 10 Minuten quellen lassen. **Hinweis:** die Wassermenge richtet sich nach der Qualität der Brösel.

oder

Mohnfüllung

- 4900 g **Mohna**
 - 1800 g Wasser
 - 700 g **Mandelkrone**
 - 700 g Mandeln, gehackt
 - 70 g **Caribia**
 - 70 g **Feines Mandel-Aroma**
 - 1400 g Brösel
 - 1000 g Vollei
- ▶ Alle Zutaten kurz glattrühren und 10 Minuten quellen lassen. **Hinweis:** Die Wassermenge richtet sich nach der Qualität der Brösel.

- 3000 g Butter, flüssig
- ▶ Zum Einstreichen.

Vanillezucker

- 2000 g Zucker
 - 40 g **Kovanil**
- ▶ Mischen.

Herstellung

- ▶ Den Stollenteig in 500 g Stücke abwägen.
 - ▶ Jedes Stück auf 30 x 30 cm ausrollen.
 - ▶ Je Stück 500 g Füllung aufstreichen, von 2 Seiten zur Mitte aufrollen und in eine Kastenform einlegen.
 - ▶ Abbacken.
 - ▶ Nach dem Backen buttern und zuckern.
- TIPP:** Man kann die Stollen auch mit Streusel abbacken.

Backtechnik

- ▶ Abbacken bei: knapper Gare
- ▶ Ofensystem: Stikkenofen
- ▶ Backtemperatur: ca. 175 °C (= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 55 Minuten
- ▶ Backen: mit Schwaden
- ▶ Backen: nach 10 Minuten den Zug für 5 Minuten ziehen
- ▶ Kerntemperatur: ca. 92 °C

Mini-Panettone

1 Silikon Formenverbund, 24 Stück; Gesamtstückzahl: 30



Hefeteig

1440 g Hefeteig mit **Hefesoft**

[siehe Grundrezept]

▶ Spiralknetter: 4 + 7 Minuten

Die Knetzeit ist der Teiggröße und dem verwendeten Knetsystem anzupassen.

Früchte

120 g Sultaninen (am Vortag eingeweicht)

90 g Zitronat

90 g Orangeat

90 g Mandeln, gehackt

▶ Langsam unter den Teig laufen lassen.

Dekor

20 g **Dekorpulver**

▶ Zum Bestreuen.

Grundrezept Hefeteig

1000 g Weizenmehl Type 550

30 g **HefeSoft**

150 g Zucker

180 g Butter oder Backmargarine

80 g Hefe (die Hefemenge ist je nach Betriebsablauf anzupassen)

140 g Vollei

310 g Wasser, kalt, bis 350 g

Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.

18 g Salz

10 g **Hefeteig-Aroma RSPO SG**

▶ Spiralknetter: 4 + 7 Minuten

Die Knetzeit ist der Teiggröße und dem verwendeten Knetsystem anzupassen.

Herstellung

▶ Den Teig à 1800 g abwiegen, zu Ballen rundwirken und nach 15 Minuten Teigruhe abpressen.

▶ Auf Gare stellen.

▶ In die Silikonmatte absetzen.

▶ Bei 3/4 Gare abbacken.

Backtechnik (Etagenofen)

▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)

▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Backtechnik

▶ Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C

▶ Teigruhe: ca. 15 Minuten

▶ Ballengare: 10 - 15 Minuten

Martin Braun KG

Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de

www.martinbraun.de

shop.martinbraun.de

Beratung

Tel. 0511 4107 380

Fax 0511 4107 389

Bestellung

Tel. 0511 4107 333

Fax 0511 4107 317



MARTIN BRAUN GRUPPE