

Butterstollen

Zutaten	Menge
Weizenmehl, Type 550	2,500 kg
Hefe	0,200 kg
Westfalia Butina Butterfettbackkrem	0,750 kg
Westfalia Butterfett soft	0,500 kg
Marzipan	0,125 kg
Milch/ Wasser	0,950 kg
Salz	0,030 kg
Stollengewürz	0,015 kg
Teiggewicht	5,070 kg
Rosinen/ Fruchtmischung	3,000 kg
Mandeln	0,750 kg
Stollenteig	8,820 kg

Bemerkung: Für frei aufgearbeitete Stollen den Teig fester halten!
ca. 30% Schüttflüssigkeit!

Herstellung:

Mit der Hälfte des Mehles, der Hefe und der Flüssigkeit ein Hefestück ansetzen.
Nach ca.20 Minuten den Ansatz mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeit im Spiralknetter: 4 Minuten langsam und 2 Minuten im Schnellgang.

Teigruhe: nach 10 Minuten die Früchtemischung mit den Mandeln vorsichtig unterarbeiten.

Teigruhe: 15 Minuten, anschließend in die Stollenhauben eindrücken.

Die Stollen kurz angaren lassen. Die Stollenhauben mit der offenen

Seite

auf Bleche setzen.

Die Backzeit richtet sich nach der Stollengröße.

Ofentemperatur: ca. 190 °C

Backzeit : 45 – 60 Min.

