



Rieslingstollen, 600 g
mit Backivat Butter GU/GV
Butterstollen mit Riesling

Rezept-Nr.: 00810

Betriebsartikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 27

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Ansatz:		<u>Ansatz:</u>
Weizenmehl Type 550	2,500	Aus dem Mehl, Riesling und Hefe einen gut aus gekneteten Vorteig herstellen.
Hefe	0,400	
Riesling	1,800	
		Ruhezeit: 30 - 40 Minuten.
Teig:		<u>Teig:</u>
Weizenmehl Type 550	2,500	Die restlichen Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig kneten.
Butter	2,000	Anschließend mit dem reifen Ansatz ca. 3 Minuten langsam und 2 Minuten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten.
Backivat Butter GU/GV	1,000	
Marzipanrohmasse	0,250	
Speisesalz	0,075	Teigtemperatur: ca. 25 °C.
Zitronenabrieb	0,030	
Stollengewürz	0,030	<u>Die gerösteten Mandeln mit heißem Wasser über Brühen und kurz vor der Zugabe zum Teig abtropfen lassen.</u>
		Die am Vortage gereinigten und mit Riesling getränkten Rosinen/Sultaninen, dann mit den Mandeln unterarbeiten.
Früchtemischung:		Den Teig zu Stücken à 650 g abwiegen, rund, und anschließend lang wirken und in die Stollenformen eindrücken. Die Stollen kurz angaren lassen, die Stollenformen mit den passenden Deckeln abdecken und ohne Dampf abbacken.
Rosinen/Sultaninen	4,500	
Mandelsplitter, geröstet	1,800	
Riesling	0,500	
		Kerntemperatur: 96 °C
		Nach dem Backen die Stollen noch warm (40 - 50 °C) mit aufgelöstem Butterfett bestreichen und mit dem gemischten Zucker und Puderzucker einstreuen.
Butterfett	0,600	
Zucker	1,000	Nach völligem Abkühlen, am besten am nächsten Tag, mit Dekorpuder besieben und verpacken.
Puderzucker	0,300	

Gesamtgewicht: 19,285 kg

Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 60 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Wolfgang Saum.

Telefon: 0172-1601573 E-Mail: Wolfgang.Saum@csmingredients.com.

24.07.2023