



Butterstollen, 1.000 g

Backivat Butter GU/GV

Butterstollen

Rezept-Nr.: 05376

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 17

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Ansatz:		Ansatz:
Weizenmehl Type 550	2,500	Aus den aufgeführten Zutaten einen Ansatz herstellen.
Hefe	0,400	
Wasser	1,800	Ruhezeit: 30 - 40 Minuten.
Teig:		Teig:
Weizenmehl Type 550	2,500	Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig kneten.
Butter	2,000	
Backivat Butter GU/GV	1,000	Anschließend mit dem reifen Ansatz im langsamen Gang zu einem glatten Teig verarbeiten.
Marzipanrohmasse	0,250	
Speisesalz	0,075	Teigtemperatur: ca. 27 °C.
Zitronenschalenpaste	0,050	Teigruhe: je nach Teiggröße 30 - 60 Min.
Früchtemischung:		Früchtemischung:
Rosinen/Sultaninen	4,000	Die Rosinen waschen und mit den restlichen Zutaten für die Früchtemischung gut mischen und über Nacht an einem warmen Ort abgedeckt ziehen lassen.
Zitronat (Bäko Grüne Zitrone 3mm)	1,250	
Orangeat	0,500	
Mandeln, gehackt	1,500	
Rum 38%	0,400	Nach der Teigruhe die am Vortage gereinigten und mit Rum getränkten Früchte vorsichtig unterarbeiten. Den Teig zu Stücken à 1.050 g abwägen, rund, und anschließend lang wirken und in die Stollenformen eindrücken. Die Stollen kurz angaren lassen, die Stollenformen mit den passenden Deckeln abdecken und abbacken.
		Kerntempepratur: 94 °C
Butterfett	0,600	Anschließend die Stollen noch warm (40 - 50 °C) mit aufgelöstem Butterfett bestreichen und mit Zucker einstreuen.
Zucker	1,200	Am nächsten Tag verpacken.

Gesamtgewicht: 20,025 kg

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

Backzeit ca.: 60 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Maximilian Hartlieb.

Telefon: +49-160 365 8905 E-Mail: Maximilian.Hartlieb@csmingredients.com.

24.07.2023