



Stollenwolken

mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig

Hefeteiggebäck mit Früchten, Mandeln und Rum

Rezept-Nr.: 06443

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 78

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Butter-Hefe-Quarkteig	2,000	Aus allen Zutaten mit einem <u>Flachrührer in der Anschlagmaschine</u> einen Rührteig herstellen.
Meister Gold-Softin	0,200	
Vollei	0,340	<u>Rührzeit:</u> 1 Minute, Stufe I 6 Minuten, Stufe II
Hefe	0,100	
Wasser	1,200	Teigruhe: 20 Minuten
Früchtemischung:		
Rosinen/Sultaninen	1,500	Die am Vortag mit Rum getränkte Früchtemischung unterarbeiten. Mit einem Eisportionierer (1/16 l) ca. 85 g schwere Stücke auf mit Backtrennpapier belegte Bleche geben und auf Gare stellen.
Zitronat (Bäko Grüne Zitrone 3mm)	0,450	
Orangeat	0,180	
Mandeln, gehackt, geröstet	0,550	
Rum 38%	0,150	
Meister Goldbiskin Next	0,250	Bei 3/4 Gare abbacken. Nach dem Auskühlen fetten, zuckern und mit Puderzucker besieben.
Zucker	0,450	
Puderzucker	0,090	

Gesamtgewicht: 7,460 kg

Ofentemp.: 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 16 Min.

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

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

24.07.2023