



Zacharias

Stollen des Jahres 2014

Stollen mit Schwarzbier und Whisky

Rezept-Nr.: 05066

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Ansatz:		Ansatz:
Weizenmehl Type 550	2,500	Aus den Zutaten einen gut ausgekneteten Ansatz herstellen.
Hefe	0,400	
Schwarzbier	1,800	Ruhezeit: 30 - 40 Minuten
Teig:		Teig:
Weizenmehl Type 550	2,500	Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig kneten. Anschließend
Meister Goldback-Hefe	2,000	mit dem Ansatz im langsamen Gang zu einem glatten Teig
Backivat Direkt	1,000	verarbeiten.
Marzipanrohmasse M0	0,250	
Speisesalz	0,075	Teigtemperatur: ca 27 °C.
Zitronenschalenpaste	0,030	Teigruhe: je nach Teiggröße 30 - 60 Min.
Früchtemischung:		
Rosinen/Sultaninen	5,500	Nach der Teigruhe die am Vortag gereinigten und mit Whisky
Whisky	0,500	getränkten Rosinen, die gerösteten, gehackten und gebrühten
Mandeln, gehackt, geröstet	0,750	Mandeln und die gehackte Kuvertüre vorsichtig unter den Teig
Kuvertüre	0,750	arbeiten.
		Teigruhe: je nach Teiggröße 10 - 20 Min.
		Den Teig in Stücke à 600 g abwiegen und rund wirken.
		Den " Kleiner Backrahmen ") mit 15er Einteilung fetten. 12
		Teigstücke einlegen, dabei die inneren 3 Einteilungen frei
		lassen, damit die Stollen durchbacken.
		Den Teig etwas andrücken, die Stollen kurz angaren lassen und
		abbacken.
		Kerntemperatur: 94 °C
Whisky-Läuterzucker:		
Läuterzucker	1,000	Die Stollen aus der Form nehmen und mit Whisky-Läuterzucker
Whisky	0,200	tränken.
Meister Goldbiskin Next	0,600	Anschließend noch warm (40 - 50 °C) mit aufgelöstem Meister
Brauner Zucker	1,500	Goldbiskin Next bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen.
		SERVICE CLUB
		*) Kleiner Backrahmen „mit“ Inneneinteilung
		Art.Nr. 05816, VE: 1 Stück
		Bequem und einfach zu bestellen
		unter: Fax: 0421 – 3502-208
		Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 21,355 kg

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

Backzeit ca.: 80 Min.