



## Hildegard von Bingen Stollen

Backtivat Butter GU/GV, Der UrSpitz

Dinkelstollen mit 12% Äpfel, kandiert und 12% Aprikosen, getrocknet

**Rezept-Nr.: 05265**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 27

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vorteig:		<b>Ansatz:</b>
Dinkelmehl Type 630	2,000	Aus den aufgeführten Zutaten einen Ansatz herstellen.
Hefe	0,400	
Wasser	1,200	<b>Knetzeit:</b>
		im Spiralknetter: ca. 2 Min. mischen ca. 6 Min. kneten
		<b>Teigtemperatur: ca. 27 °C</b>
		<b>Teigruhe: ca. 30 Min.</b>
Teig:		<b>Teig:</b>
<b>Der UrSpitz</b>	1,500	Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig kneten.
Dinkelmehl Type 630	1,500	
<b>Backtivat Butter GU/GV</b>	1,000	
Butter	2,000	
<b>Delipan</b>	0,050	
Vollei	0,400	Anschließend mit dem reifen Ansatz im langsamen Gang ca. 3 Min.
Marzipanrohmasse M0	0,250	zu einem glatten Teig verarbeiten.
Brauner Zucker	0,150	
Backhonig	0,150	<b>Teigtemperatur: ca. 27 °C.</b>
Speisesalz	0,050	<b>Teigruhe: je nach Teiggröße 30 - 60 Min.</b>
Früchtemischung:		<b>Früchtemischung:</b>
Walnusskerne, geröstet	1,000	Den Walnusskernbruch und die Haselnüsse mit 600 g kochendem
Haselnüsse, gehackt, geröstet	1,000	Wasser übergießen und ca. 30 Min. ziehen lassen.
Wasser, kochend	0,300	
Apfelstücke, kandiert	2,000	Die kandierten Apfelstücke und die getrockneten Aprikosen grob
Aprikosen, getrocknet, gehackt	2,000	hacken, mit dem Apfelbrand und den Nüssen mischen und über
Obstbrand	0,400	Nacht ziehen lassen.
		Nach der Teigruhe die Früchtemischung vorsichtig unterarbeiten.
		Den Teig zu Stücken à 650 g abwägen, rund wirken und etwas
		länglich rollen.
		<b>Variante I:</b>
		Die Teigstücke in die <b>Stollenformen*</b> (500 - 650 g) eindrücken und
		kurz angaren lassen.
		Die Stollenformen mit den passenden Deckeln abdecken und
		abbacken.
		<b>Variante II:</b>
		Mit einem Rollholz die Teigstücke in der Mitte etwas flach rollen,
<b>Gesamtgewicht: 18,700 kg</b>		<b>Ofentemp.: 180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)</b>
		<b>Backzeit ca.: 50 Min.</b>



## Hildegard von Bingen Stollen

Backivat Butter GU/GV, Der UrSpitz

Dinkelstollen mit 12% Äpfel, kandiert und 12% Aprikosen, getrocknet

**Rezept-Nr.: 05265**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 27

überklappen und andrücken. In gefettete Quarkstollenringe legen und bei halber **Gare** mit fallender Hitze (180 °C - 170 °C) abbacken.

### Variante III:

Mit einem Rollholz die Teigstücke in der Mitte etwas flach rollen, überklappen und andrücken.

Auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche setzen und bei halber Gare mit fallender Hitze abbacken.

### Kerntemperatur: 92 °C

Butterfett  
Zimtucker

0,750  
0,600

Noch warm (40 - 50 °C) mit aufgelöstem Butterfett bestreichen und mit Zimtucker einstreuen.

SERVICE CLUB

\*) Stollen-Formenverband "500 - 650 g"

Art.-Nr.: 02834, 1 VE: 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Fax: 0421 3502-208

Tel.: 0421 3502-860

Bezugsquelle für Trockenfrüchte:

ZIELER & CO. GmbH

Liebigstraße 101

22113 Hamburg

T. +49 (0)40-4192868-0

F. +49 (0)40-4192868-20

[www.zieler.de](http://www.zieler.de)

[info@zieler.de](mailto:info@zieler.de)

---

**Gesamtgewicht: 18,700 kg**

**Ofentemp.: 180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 50 Min.**

---

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.**

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: [hotline.feinback@csmingredients.com](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

20.06.2023