



Mozart-Stollen

Backtivat Direkt, Meister Mandelmasse,
Stollen mit Mandel-Pistazien- (34%) und Haselnuss-Füllung (10%)

Rezept-Nr.: 07120

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

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.
Meister Goldback-Hefe	2,000	
Backtivat Direkt	1,000	Anschließend mit dem Ansatz im langsamen Gang zu einem glatten Teig verarbeiten.
Delipan	0,100	
Marzipanrohmasse M0	0,250	Teigtemperatur: ca. 27 °C.
Speisesalz	0,075	Teigruhe: je nach Teiggröße 30 - 60 Min.
Zitronenschalenpaste	0,030	
Pralinen-Füllung:		Pralinen-Füllung:
Meister Mandelmasse	5,000	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt, aber nicht schaumig rühren.
Mandelgrieß	0,500	
Weizenmehl Type 550	1,000	
Vollei	0,550	
Aromapaste Pistazie	0,350	
Pistazien, gehackt	0,100	
Meister Goldcreme	0,550	
Nuss-Füllung:		Nuss-Füllung:
Meister eisella Haselnuss	1,000	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt, aber nicht schaumig rühren.
Meister Nusetta	0,800	
Wasser	0,300	
Vollei	0,300	
		Den Teig zu Stücken á 350 g abwiegen. Jedes Stück auf 21 x 30 cm ausrollen, mit 265 g Pralinen-Füllung bestreichen, 4 Streifen Nuss-Füllung (ca. 80 g) aufspritzen, zu einer Rolle aufrollen, in die Stollenform (500 - 650 g) eindrücken und tief stippen. Die Stollen in den Formen kurz angaren lassen, den Deckel auflegen und abbacken.
		Kerntemperatur: 96 °C
Meister Goldbiskin Next	1,000	Die Stollen noch warm (ca. 40 - 50 °C) mit Meister Goldbiskin Next bestreichen und wie gewünscht, am besten am nächsten Tag, veredeln.

Gesamtgewicht: 22,105 kg

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

Backzeit ca.: 50 Min.