

## CHRIST STOLLEN (REZEPTBUCH)

### Vorteig

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	3,340 kg	100.00%
<b>Fala Hefe für Süßteige</b>	<b>0,500 kg</b>	<b>14.97%</b>
Wasser	2,300 kg	68.86%
Gesamtgewicht	6,140 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Vorteig herstellen. 30 Min. Teigruhe

### Zutaten zu einem glatten Teig kneten.

Zutat	Menge	Prozent
<b>Livendo Zavarka Classic</b>	<b>1,000 kg</b>	-
Salz	0,150 kg	-
Vollmilchpulver	0,330 kg	-
Stollengewürz	0,070 kg	-
Zitronenaroma	0,200 kg	-
Rumaroma	0,100 kg	-
Vanillearoma	0,100 kg	-
Bittermandelaroma	0,070 kg	-
<b>Pulso Soft'n Fresh Hefeteig</b>	<b>0,200 kg</b>	-
Marzipan-Rohmasse	0,670 kg	-
Butter	4,340 kg	-
Zucker	1,000 kg	-
Gesamtgewicht	8,230 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



## Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	7,000 kg	67.70%
Vorteig	6,140 kg	59.38%
Gesamtgewicht	13,140 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

## Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Rosinen	4,000 kg	-
Zitronat	2,400 kg	-
Orangeat	0,500 kg	-
Rum	0,500 kg	-
Kirschwasser	0,500 kg	-
Gesamtgewicht	7,900 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Rosinen, Orangeat und Zitronat am Vortag einweichen.

## Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 4 + 3 Min.

**Teigtemperatur:** 25 °C

**Teigruhe:** 15 Min.

**Teigeinlage:** 0,850 kg (je nach Formengröße)

**Gare:** 30 - 35 Min.

**Ofentemperatur:** 200 fallend auf 170°C

**Schwaden:** am Anfang

**Backzeit:** 50 - 70 Min.

Nach der Knetung die Fruchtemischung unterlaufen lassen. Fertige Stollen nach dem Backen mit flüssiger Butter abstreichen und in Vanillezucker wälzen.