

Premium – Butterstollen

10 Kg Weizenmehl T550

Früchtemischung

4.000 g	Rosinen/Sultaninen	
2.400 g	Zitronat (3 mm)	mindest. 12 Stunden
1.600 g	Orangeat (3 mm)	zugedeckt durchziehen
500 g	Rum	
500 g	Kirschwasser	
<hr/>		
9.000 g	Früchtemischung	

Mandel-Nuss-Quellstück

2.000 g	Mandelstifte, angeröstet	Mandeln mit reichlich Milch übergießen, nach 15 Minuten quellen, und im Sieb abtropfen lassen.
500 g	Haselnüsse	
500 g	Vollmilch	
<hr/>		
3000 g	Mandel-Nuss-Quellstück	

Vorteig

Knetung: Spiralkneter

2 Minuten Stufe I

6 Minuten Stufe II

Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 30 Minuten

5.000 g	Weizenmehl
600 g	Hefe
3.500 g	Vollmilch
<hr/>	
9.100 g	Vorteig

Buttermischung

5.000 g	Butter
1.200 g	Zucker
200 g	Eigelb (10 Stück)
100 g	Stollengewürz
120 g	Jodsalz
15 g	Zitronenschalenaroma
<hr/>	
6635	Buttermischung

Hauptteig

Knetung: Spiralkneter

2 Minuten Stufe I	5.000 g	Weizenmehl
4 Minuten Stufe II	9.100 g	Vorteig
Teigtemperatur: max. 25 °C	6.635 g	Buttermischung
Teigruhe: 20 Minuten	20.735 g	Hauptteig

Stollenteig

Früchtemischung und Mandel-	20.735 g	Hauptteig
Quellstück nach der Teigruhe, nicht zulange unterkneten.	3.000 g	Mandel-Nuss-Quellstück
	9.000 g	Früchtemischung
	32.735 g	Stollenteig

Backen

Ofentemperatur: 210°C fallend auf 190°C (Ofenbelegung berücksichtigen!)

Stollen mit Dampf einschließen und nach später eventuell den Zug öffnen.

Backzeit: 1000g-Stollen ca. 60 Minuten

Kerntemperatur: mind. 94°C, max. 96°C

Buttern und Zuckern

Die Stollen nach dem Backen sofort mit flüssiger Butter oder Buttereinfett einstreichen und in Vanillezucker wälzen. Stollen gut auskühlen lassen. Vor dem Verpacken leicht mit süßem Schnee abstauben.