Butterstollen mit MELLA-HEFEPROFI

Früchtemischung:

Sultaninen	8,000 kg
Mandeln, gehackt, geröstet	2,000 kg
Orangeat	2,000 kg
Zitronat	2,000 kg
Rum	0,800 l
Gesamtgewicht	14,800 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Früchtemischung vermengen und über Nacht ziehen lassen.

Vorteig:

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe	0,800 kg
Vollmilch (warm)	3,500 l
Gesamtgewicht	9,300 kg

Knetzeit: 2 + 5 Minuten

Stehzeit: ca. 30 Minuten

Teig:

Vorteig	9,300 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
MELLA-HEFEPROFI	2,000 kg
Butter	4,200 kg
Marzipanrohmasse	1,000 kg
Zucker	0,500 kg
Gewürz	q.s.
Früchtemischung*	14,800 kg
Gesamtgewicht	36,800 kg

* Zum Ende der Knetzeit vorsichtig unterlaufen lassen.

Knetzeit:	2 + 12 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	1,000 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, rund wirken und lang stoßen. Mittig mit einem Rundholz flach rollen, damit oben und unten ein Rand entsteht. Anschließend den oberen auf den unteren Rand auflegen und mit dem Rundholz leicht andrücken, sodass die typische Stollenform entsteht. Nach einer kurzen Stückgare backen. Nach dem Backen die Stollen buttern, zuckern und ausgekühlt mit Puderzucker absieben.
Stückgare:	ca. 15 Minuten
Backtemperatur:	190 °C
Backzeit:	50 – 60 Minuten