

| Bezeichnung | Menge | ME |
|---|--|------------------|
| Früchtemischung Butterstollen | | |
| Sultaninen, gewaschen | 4,404 | KG |
| Zitronat | 2,649 | KG |
| Orangeat | 1,755 | KG |
| Rum 38% | 0,596 | KG |
| Kirschwasser | 0,596 | KG |
| Herstellung | Alle Zutaten miteinander vermengen. Mit einer Folie abdecken und kühl stellen. | |
| Zwischensumme Früchtemischung Butterstollen: | | 10,000 KG |
| Nüsse für Butterstollen | | |
| Haselnüsse, grob gestoßen | 0,555 | KG |
| Mandel gestiftelt | 2,189 | KG |
| Milch 3,5 % | 0,555 | KG |
| Herstellung | Die Mandeln und Nüsse bei 210°C ca. 15 Minuten rösten. Die Milch aufkochen und über die Mischung geben und für ca. 30 Min ziehen lassen. Die nicht aufgesaugte Milch wird mit den Nüssen zum Teig gegeben. | |
| Zwischensumme Nüsse für Butterstollen: | | 3,300 KG |
| Vorteig Butterstollen (TA163) | | |
| Weizenmehl Type 550 | 3,300 | KG |
| Hefe | 0,660 | KG |
| Milch 3,5 % | 2,508 | KG |
| Vorteig Herstellung | 4 Minuten Stufe 1 6 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 26°C Teigruhe: ca. 60 Minuten | |
| Zwischensumme Vorteig Butterstollen (TA163): | | 6,468 KG |
| Butterstück Butterstollen | | |
| Butter | 5,412 | KG |
| Stollengewürz | 0,110 | KG |
| Salz | 0,110 | KG |
| Zitrone abgerieben | 0,016 | KG |
| Zucker | 0,972 | KG |
| Blütenhonig | 0,272 | KG |
| Eigelb | 0,107 | KG |
| Herstellung | Alles miteinander verkneten und über Nacht kühl lagern. | |

| Bezeichnung | Menge | ME |
|---|---|------------------|
| Zwischensumme Butterstück Butterstollen: | 7,000 | KG |
| End-Position Weinheimer Premiumstollen | | |
| Weizenmehl Type 550 | 7,700 | KG |
| Milch 3,5 % | 1,000 | KG |
| Herstellung Teig | <p>Das Butterstück, das restliche Mehl und die Milch zu dem Vorteig geben und gut auskneten. 6 Minuten Stufe 1 3 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 22°C Teigruhe: ca. 10 Minuten, bevor die Früchte- und Nussmischung unter den Teig geknetet wird.</p> | |
| Herstellung Stollenteig | <p>Die Nüsse und die Fruchtemischung kurz unter den Teig kneten. Teigeinlage: 970 g Stückgare: ca. 60 Minuten bei 25°C (Raumtemperatur)</p> | |
| Backen | <p>Ofentemperatur: 210°C fallend auf 190°C, voller Dampf, Zug geschlossen Backzeit: ca. 55-60 Minuten. Kerntemperatur: 92-93°C</p> | |
| Fertigstellung | <p>Die Stollen nach dem Backen noch heiß aus den Formen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die noch warmen Stollen mit flüssigem Butterschmalz abpinseln und in Vanillezucker wälzen. Über Nacht abkühlen lassen und dann mit Dekorpuder abstauben.</p> | |
| Gesamtteiggewicht: | | 35,468 KG |