

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