

# /// URGETREIDE STOLLEN

## /// ZUTATENLISTE

### Vorteig

5000 g	Meister Urgetreide
	Hefeteig Plus (607685)
800 g	Hefe (61204)
3100 g	Vollmilch (606212)
8900 g	Gesamtgewicht

Meister Urgetreide Hefeteig Plus mit der temperierten Vollmilch und der Hefe zu einem gut ausgekneteten Vorteig verarbeiten: ca. 3 Minuten langsam und 7 Minuten schnell kneten. Teigruhe 30 Minuten.

### Teig

5000 g	Dinkelmehl T630 (600430)
1500 g	Zucker braun (#2612)
650 g	Honig (77845)
3500 g	Butter (60865)
750 g	Vollei (600700)
500 g	Marzipanrohmasse (71095)
11900 g	Gesamtgewicht

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten. Ca. 2 Minuten langsam und 1 Minute schnell. Anschließend mit dem Vorteig zu einem glatten Teig verarbeiten. Teigruhe 15 Minuten

### Früchtemischung

4000 g	Haselnüsse, gehackt geröstet (00785)
600 g	Wasser kochend
8000 g	getrocknete Pflaumen (2962)
800 g	Pflaumenbrand
13400 g	Gesamtgewicht



## /// HERSTELLUNG

Knetung Vorteig:	3 + 7 Minuten
Knetung Mürbteig:	2 + 1 Minuten
Teigruhe:	Vorteig: 30, Mürbteig: 15 Minuten
Teigeinlage:	650 Gramm
Backtemperatur:	ca. 180 °C
Backzeit:	ca. 60 Minuten
Dekoration/ Topping:	Noch warm mit aufgelösten Butterreinfett bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen.

Nach der Teigruhe die Früchtemischung vorsichtig unterarbeiten. Den Teig zu Stücken à 650 Gramm abwägen, rundwirken und etwas länglich rollen. Nun mit einem Rundholz die Teigstücke in der Mitte etwas flach rollen, überklappen und andrücken. Auf mit Trennpapier belegte Bleche wegsetzen und bei halber Gare mit fallender Hitze backen.

### TIPP:

Kerntemperatur: 92 °C