



REZEPT



Früchte-Stollen

Mit UNIFERM HefeQuark Plus

Früchte-Stollen

Rezept für ca. 33 Stück

Adventlicher Stollen mit getrockneten Früchten und einem Hauch von Stollengewürz – genussvolle Vorfreude auf die schönste Zeit des Jahres.



ZUTATEN Rezept-Nr.: 5023

- Die Trockenfrüchte kleinschneiden oder hacken. Dann mind. 2 Stunden (idealerweise über Nacht) quellen lassen.

| | | |
|-------------------------------|------------------------------------|----------|
| Früchte- mischung: | Rosinen | 0,500 kg |
| | Apfelsaft | 0,500 kg |
| | Pflaumen, getrocknet | 0,375 kg |
| | Aprikosen, getrocknet | 0,375 kg |
| | Feigen, getrocknet | 0,375 kg |
| | Cranberries, getrocknet und gesüßt | 0,375 kg |
| | Mandeln, gehackt | 0,100 kg |

GESAMT: 2,600 kg

- Aus den Zutaten (außer Fruchtemischung) einen intensiv gekneteten Teig herstellen. Zum Schluss die Fruchtemischung unterlaufen lassen.

| | | |
|------------------------------|-------------------------------|----------|
| Hefe-Quark- teig: | UNIFERM HefeQuark Plus | 5,000 kg |
| | Butter | 1,500 kg |
| | Vollei | 0,850 kg |
| | UNIFERM Back-Hefe | 0,400 kg |
| | Zuckerrüben-Sirup | 0,250 kg |
| | Stollengewürz | 0,100 kg |
| | Wasser, ca. | 0,900 kg |
| | Fruchtemischung* | 2,600 kg |

GESAMT: 11,600 kg

| | | |
|---------------|-----------------------------|----------|
| Dekor: | Butter | 0,100 kg |
| | Zucker | 0,200 kg |
| | UNIFERM ZauberSchnee | 0,150 kg |

- Nach der Teigruhe die Teigstücke à 0,350 kg abwiegen, rund- und langwirken.
- Danach die Teigstücke in mit Backpapier ausgelegte Holzbackformen legen. Anschließend auf Gare stellen.
- Nach der Gare die Teiglinge mit Wasser besprühen und backen.
- Die gebackenen Früchte-Stollen mit flüssiger Butter abpinseln und 5 Minuten später zuckern.
- Abschließend mit **UNIFERM ZauberSchnee** absieben.

BACKTECHNIK

| | |
|-----------------|--|
| Knetzeit* | ca. 4 + 7 Min. |
| Teigtemperatur: | ca. 25 °C |
| Teigruhe: | ca. 15 Min. |
| Einwaage: | 0,350 kg |
| Stückgare: | ca. 60 Min. |
| Backzeit: | ca. 30 bis 35 Min. |
| Backtemperatur: | ca. 200 °C (= 35 °C unter Brötchenbacktemperatur) |
| | fallend auf 175 °C |

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

*Gemäß Rezept oben.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de