



REZEPT



Stollen-Schnecke

Wahlweise mit UNIFERM HefeQuark oder
UNIFERM HefeQuark Plus

Stollen-Schnecke

Rezept für ca. 4 Bleche 60 x 20 cm



ZUTATEN Rezept-Nr.: 3030

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Hefeteig herstellen.

Grundteig:	UNIFERM HefeQuark*	2,500 kg
	Butter	0,425 kg
	Vollei	0,380 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,120 kg
	Wasser, ca.	0,600 kg

GRUNDTTEIG GESAMT: 4,025 kg

- Alle Zutaten vermischen und über Nacht einweichen lassen.

Quellstück:	Rosinen, gewaschen	0,520 kg
	Orangeat	0,320 kg
	Mandeln, geröstet und gehackt	0,200 kg
	Jamaica Rum 38 % Vol.	0,200 kg

QUELLSTÜCK GESAMT: 1,240 kg

- Das Quellstück langsam unter den Grundteig laufen lassen.
- 1,300 kg des Hefequarkteiges auf ca. 2,8 mm ausrollen – Größe ca. 40 x 60 cm.

Füllung:	UNIFERM Persipan-Makronenmasse	1,200 kg
-----------------	---------------------------------------	----------

- Die freie Fläche mit der Füllmasse bestreichen, je Teigstück ca. 0,300 kg.

- Anschließend den Teig stramm aufwickeln, die Teigstränge ca. 3 cm dick schneiden und auf ein gefettetes 60 x 20 cm Kuchenblech legen.
- Bei $\frac{3}{4}$ -Gare mit etwas Vorschwaden schieben und zeitgleich Butter aufschmelzen.

Dekor:	UNIFERM ZauberSchnee	0,200 kg
	Butter	0,800 kg

DEKOR GESAMT: 1,000 kg

- Nach dem Backen gut mit aufgelöster Butter abstreichen und nach deren Anziehen mit **UNIFERM ZauberSchnee** absieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit**:	ca. 5 + 6 Min.
Teigtemperatur:	ca. 22 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigeinwaage	1,300 kg
Ausrollstärke:	ca. 2,8 mm
Füllung:	0,300 kg Füllmasse
Dekor:	UNIFERM ZauberSchnee
Gärzeit:	ca. 55 Min.
Backzeit:	ca. 23 Min.
Backtemperatur:	ca. 200 °C (= 35 °C unter Brötchenbacktemperatur)

**Knetzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge.

*Oder wahlweise **UNIFERM HefeQuark Plus**.

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