



Christstollen mit BackNatur Ferment

Vorteig:

- 250 g Dinkelvollkornschrot, fein
- 250 g Trinkwasser (30°C) // 300 g bei Trockenferment
- 25 g BackNatur Ferment

525 g Vorteig

Es werden für den Vorteig zuerst das Wasser und das BackNatur Ferment gut verrührt um es danach zu dem Mehl in einer Backschüssel für 2 Minuten zu vermengen. Danach gärt der Vorteig für 12-15 Stunden bei 25-27°C.

ACHTUNG:

Der Vorteig mit BackNatur Trockenferment aktiv muss 24 Stunden zum gären stehen.

Quellstück:

- 800 g Rosinen
- 100 g Zitronat
- 250 g Orangeat
- 100 g Mandeln, gehackt
- 150 g Mandeln, gestiftet
- etwas Zitronenschale
- 325 g Trinkwasser (30°C)

1725 g Quellstück

Für das Quellstück werden die Zutaten 9 - 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen gelassen.

Teigbereitung:

525 g	Vorteig
750 g	Weizenmehl, Type 550
1750 g	Quellstück
10 g	Meersalz
50 g	Marzipan
500 g	Butter
18 g	Vanillezucker
2 g	Kardamon
1 g	Marcisblüte

3581 g Teig

Alle Zutaten für den Hauptteig werden in eine Backschüssel abgewogen. Danach wird der Teig für 12 Minuten gut geknetet und anschließend bei 28-30°C für 60 Minuten, luftdicht abgedeckt (Deckel, Folie, Kunststofftüte) weiter gegart.

Aufarbeitung:

Nach der Gare wird der Teig mit einer Teigkarte auf eine bemehlte Arbeitsfläche gegeben und geteilt. Wenn man einen Mini-Stollen backen möchte wiegt man 300 g Teig ab oder man teilt den Teig in 3 Teile und backt daraus große Stollen. Die abgewogenen Teige werden ganz leicht rund gewirkt und danach zu Stollen geformt. Die handwerklich geformten Stollen werden auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gelegt. Danach wird das Backblech zur Endgare luftdicht abgedeckt.

Endgare

Die Teiglinge werden ungefähr bei 28-30°C für 60- 90 Minuten stehen gelassen.

Backzeit:

Die Stollen werden im vorgeheizten Backofen bei 160°C mit leichter Schwadengabe gebacken. Nach ca. 2 Minuten wird der überschüssige Dampf durch öffnen der Backofentür abgelassen (Vorsicht: Wasserdampf ist sehr heiß). Die gesamte Backzeit beträgt ungefähr 60 Minuten. Die Stollen sind gar, wenn es bei der Klopfprobe hohl klingt.

Nach dem backen wird der Stollen mit Butter und Puderzucker oder Rohrohrzucker haltbar gemacht.

Das ofenwarme Gebäck wird mit geschmolzener Butter bepinselt und danach großzügig mit Puderzucker bestäubt oder in einer Schüssel mit Rohrohrzucker

gewälzt. Die Butter sorgt für eine schützende Schicht, sodass der Stollen nicht austrocknet. Dadurch werden die Aromen ins Innere vom Stollen transportiert. Der Puderzucker dient auch als Aromaschutz, der das Entweichen der Aromastoffe verhindert. Außerdem wird der Stollen durch Butter und viel Zucker haltbar gemacht.