

Christstollen

Vorteig, Buttermteig und über Nacht eingelegte Früchte: Der Stollen entsteht aus drei getrennt angesetzten Teilen. Das macht ihn buttrig und saftig, und er hält wochenlang.

ERGIBT
2 Stollen à 767 g

VORBEREITUNG
Früchte über Nacht

BACKEN
210 → 180 °C · 55 Min.

• ZUTATEN

Früchtemischung

ÜBER NACHT

300 g Rosinen, gewaschen
90 g Orangeat
50 g Rum

SUMME 440 G

Mandeln

30 MIN.

50 g Mandeln, gestiftelt
50 g Milch

SUMME 100 G

Vorteig

45 MIN.

250 g Weizenmehl 700 (oder 550)
150 g Milch
30 g Hefe
25 g Kristallzucker

SUMME 455 G

Buttermteig

225 g Butter
50 g Weizenmehl 700 (oder 550)
25 g Kristallzucker
10 g Salz
5 g Stollengewürz

SUMME 315 G

Hauptteig

455 g reifer Vorteig
315 g Buttermteig
200 g Weizenmehl
25 g Milch (von den Mandeln)

GESAMT 1535 G · MIT FRÜCHTEN UND MANDELN, 2 STOLLEN
À 767 G

ECKDATEN

VORTEIG 4 Min. langsam, 3 Min. schnell, 45 Min. Reife
KNETEN 6 Min. langsam, dann 3 bis 4 Min. intensiv
TEIGTEMP. 25 bis 26 °C, nicht darüber
TEIGRUHE 20 bis 30 Min., dann Früchte einarbeiten
STÜCKGARE höchstens 40 Min., auch sofortiges Einschließen
üblich
BACKZEIT 55 Min., 210 °C fallend auf 180 °C

• ZUBEREITUNG

Vortag

- 1 Rosinen, Orangeat und Rum mischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Backtag: Vorstufen

45 MIN.

- 2 Die Mandeln etwa 30 Minuten vor dem Hauptteig in der Milch einweichen, später abtropfen lassen. Die Milch kommt in den Hauptteig.
- 3 Für den Vorteig alle Zutaten 4 Minuten langsam und 3 Minuten schnell glatt auskneten, Teigtemperatur 25 bis 26 °C. Zugedeckt 45 Minuten reifen lassen.
- 4 Für den Buttermteig alle Zutaten langsam zu einer glatten Masse mischen und bis zur Verarbeitung kühl stellen.

Hauptteig

6 + 3 MIN. · MAX. 26 °C

- 5 Vorteig, Buttermteig, Mehl und Milch 6 Minuten langsam mischen, danach 3 bis 4 Minuten intensiv kneten, nicht länger. Die Teigtemperatur soll 26 °C nicht überschreiten.
- 6 20 bis 30 Minuten Teigruhe. Gegen Ende die abgetropften Früchte und Mandeln schonend unterkneten.

Formen und Backen

55 MIN.

- 7 Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen, zu runden Laiben formen, kurz entspannen lassen und zu länglichen Stollen formen.
- 8 Zugedeckt höchstens 40 Minuten zur Gare stellen. Üblich ist auch, sofort nach dem Aufarbeiten einzuschließen oder mit knapper Zweidrittelgare zu backen.
- 9 Etwa 55 Minuten backen, 210 °C fallend auf 180 °C. Konstant 200 °C führt ebenfalls zum Ziel.
- 10 Die heißen Stollen mit heißer Butter einstreichen, in Kristallzucker wälzen und nach dem Auskühlen satt mit Puderzucker bestäuben.

TIPPS

- Stollen braucht Reifezeit. Nach zwei bis drei Wochen gut verpackt schmeckt er deutlich runder als frisch gebacken.
- Für die freigeschobene Form den Teig etwas fester halten, sonst läuft er breit.