



STOLLEN

INGREDIENSER

Grupp Sponge/ fördeg 60min innan!

Ingrediens

Vetemjöl

Vatten

Färsk jäst

Aromatic Driv

Grupp Degen

Ingrediens

Vetemjöl

Margarin

Socker

Mandelmassa

Skummjölkpulver

Aromatic Vanilj (naturlig)

Salt

Aromatic Citronarom (naturlig)



LAGRINGSFÖRHÅLLAN

Fryst, Rumstemperatur



KATEGORI

Bageri, Industri, Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Jul, Påsk, Vinter



FÄRDIG
PRODUKT

Stollen

KG

0.250

0.200

0.050

0.020

Total vikt: 0.520

KG

0.250

0.250

0.070

0.100

0.025

0.014

0.005

0.008

Total vikt: 0.722

Grupp Russin blötlägges i rom mm

Ingrediens

Russin

Vatten

Riven Apelsinskal

Hyvlad Mandel

Aromatic Rom Arom

KG

0.250

0.100

0.075

0.050

0.025

Total vikt: 0.500

ARBETSBESKRIVNING

1: Väg upp till en fördeg de ingredienserna som står i receptet, låt vila 60 min.

2: Väg upp resterande ingredienser i en gryta och blanda ihop.

3: Lägg i fördegen(sponge) tillsammans med det övriga och blanda ihop.

4: Lägg i den blötlagda blandningen och kör ihop det lätt.

5: Låt degen stå i ca 15 min och svälla lite.

6: Spritsa ut i formar eller baka i större formar allt efter egen önskan.

7: Bakas av i ca 190C beroende av form och storlek ca 15-25 min

8: Efter bakning när de har svalnat så doppa dem i smält smör och i strösocker.