

Bio Topfenstollen

Rezept für einen Stollen



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, 1 Minute Rosinen langsam unterheben, gesamt 11 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 45 Minuten

Backzeit: ca. 45-50 Minuten bei 160°C Heißluft oder 180°C Ober-/Unterhitze, ohne Dampf



ZUTATEN

- 350g Weizenmehl Type 480 Universal
- 4g Salz
- 70g Zucker
- 75g Butter (handwarm)
- 2 Eigelb (Dotter, Größe M)
- 125g Topfen (20% F.i.Tr.)
- 8g Vanillezucker
- 4g Zitronensaft
- 30g frische Hefe
- 50g Wasser (40°C)
- 100g Rum-Rosinen (am Vortag ansetzen mit 50g Rum)
- 20g Butter für die Kastenform
- 1 Ei zum Bestreichen
- 50g Hagelzucker zum Bestreuen

www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Teigzutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten, am Ende des Knetvorgangs die Rum-Rosinen leicht unterheben.
2. Den Teig nach dem Kneten auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, rund formen, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur 30 Minuten rasten lassen, eine Kastenbackform (für ca. 1000 g Füllmenge) mit weicher Butter gut befetten.
3. Nach der Teigruhe den Teig einmal von oben und einmal von unten einschlagen, zu einem Wecken formen und mit dem Schluss nach unten in die befettete Kastenbackform geben.
4. Den Stollen leicht mit Wasser befeuchten, abdecken und bei Raumtemperatur etwa 45 Minuten aufgehen lassen.
5. Zwischendurch immer wieder ganz leicht mit Wasser befeuchten, sodass die Oberfläche nicht austrocknet.
6. Den Backofen auf 160 °C Heißluft oder 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Den Topfenstollen vor dem Backen gleichmäßig mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
8. Einen Rost in den Backofen geben (mittlere Schiene), die Kastenform daraufstellen und, sofern möglich, den Stollen bei leicht geöffneter Backofentür backen.
9. Nach dem Backen sofort aus der Form stürzen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:



Ofner DER BACKPROFI – Josefa-Posch-Straße 1 – 8200 Gleisdorf – Österreich
Brot Hotline: +43 (0) 3112/ 38804 • E-Mail: office@derbackprofi.at

www.derbackprofi.at • www.derbackprofi-shop.at • www.facebook.com/ofnerderbackprofi