



STOLLEN-CHRISTSTOLLEN-STOLLENKONFEKT-STOLLENHÄPPCHEN



Für: 2 Stollen von je ca. 800 g oder 1 mit ca. 1600 g

Zum Einweichen:

300 g Rosinen
100 g gehackte Mandeln
Rumaroma
Heißes Wasser

Water roux/Tangzhong/Mehlschwitze:

30 g Mehl
150 ml Milch

Vorteig:

100 g Mehl
100 ml kalte Milch
35 g frische Hefe oder 2 Pkg Trockenhefe

Teig:

gesamter Water roux
gesamter Vorteig
400 g Mehl
Prise Salz
eine kräftige Prise Muskatnuss, Kardamon, Zimt
etwas abgeriebene Zitronenschale
Mark einer halben Vanilleschote
75 g Zucker
250 g Butter, Zimmertemperatur
60 g Orangat
60 g Zitronat
(nach Wunsch ca. 150 g Marzipan)

Zum Bestreichen:

Geschmolzene Butter und reichlich Puderzucker

Zubereitung Stollen:

- Gebt die Rosinen und gehackten Mandeln zusammen mit dem Rumaroma in eine Schüssel und füllt sie mit heißem Wasser auf, bis alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Das könnt ihr auch am Vorabend machen.
- Für den Water roux, vermischt ihr das Mehl mit der Milch in einem kleinen Topf bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Erwärmt die Zutaten auf dem Herd (ca. 3 min lang) bis eine Masse entsteht, die wie ein festerer Pudding aussieht. Füllt die Masse um, deckt sie mit Frischhaltefolie ab und lasst sie auskühlen.

Für 1 Blech voller Stollenkonfekt/Häppchen:

Zum Einweichen:

150 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
Rumaroma
Heißes Wasser

Water roux/Tangzhong/Mehlschwitze:

20 g Mehl
100 ml Milch

Vorteig:

50 g Mehl Type 550
50 ml kalte Milch
15 g Hefe oder 1 Pkg Trockenhefe

Teig:

gesamter Water roux
gesamter Vorteig
200 g Mehl Type 550
Prise Salz
eine kräftige Prise Muskatnuss, Kardamon, Zimt
etwas abgeriebene Zitronenschale
Mark einer halben Vanilleschote
35 g Zucker
125 g Butter, Zimmertemperatur
40 g Orangat
40 g Zitronat

Zum Bestreichen:

Geschmolzene Butter und reichlich Puderzucker





STOLLEN-CHRISTSTOLLEN-STOLLENKONFEKT- STOLLENHÄPPCHEN

- Für den Vorteig verrührt ihr die kalte Milch mit der Hefe und fügt das Mehl hinzu. Rührt bis eine kompakte, sehr zähflüssige Masse entstanden ist. Diese lasst ihr abgedeckt bei Zimmertemp. gehen bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 30 min).
- Für den Hauptteig Butter, Zucker und Gewürze cremig rühren und mit Mehl, Vorteig und Water roux zu einem glatten Teig kneten, am besten mit den Knetaufsätzen der Küchenmaschine, ca. 3 min lang, damit der Teig nicht zu warm wird. Danach für ca. 30 min abgedeckt und bei Zimmertemp. ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit den Ofen auf 200°C O/U Hitze vorheizen. Die abgetropften Rosinen und Mandeln, das Zitronat und Orangat vorsichtig in den Teig einkneten. Dabei nur so lange kneten, bis sich die Früchte gleichmäßig verteilt haben.
- Wenn ihr zwei Stollen macht, teilt den Teig jetzt auf zwei gleich große Teile auf. Halbiert das Marzipan und formt jeden der Teile zu einem etwa 15 cm langen Strang. Den Teig zu einem rechteckigen Laib formen und mit einem Nudelholz längs eindrücken. Die Marzipanrolle in den eingedrückten Teil legen und den Teig leicht zusammenfallen. Rosinen, die außen gut zu sehen sind, mithilfe eines Messers entfernen, da sie beim Backen verbrennen können. Die Rosinen gebt ihr in das Brot hinein und verschließt es wie im Video gezeigt.
- Lasst den Stollen noch 10 min gehen und backt ihn dann bei 190°C etwa 50 min lang (siehe im Video auch den Tipp mit der Folie!)
- Nach dem Backen den oder die noch heißen Stollen mit geschmolzener Butter einpinseln und auskühlen lassen. Danach dick mit Puderzucker bestäuben und in Backpapier und Alufolie einwickeln und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Zubereitung Stollenhäppchen:

- Den Teig (dieser wird genau gleich zubereitet wie der Stollenteig, nur mit anderen Mengenangaben) in mehrere Teile aufteilen und daraus zunächst lange Rollen formen, diese etwas flachdrücken und dann in Stücke schneiden.
- Weitere 10-15 min gehen lassen und dann bei 180°C etwa 20-25 min backen. Nach dem Backen das noch heiße Stollenkonfekt in geschmolzener Butter wenden und auskühlen lassen. Danach dick mit Puderzucker bestäuben. In einer mit Backpapier oder Küchenrolle ausgelegten Metalldose aufbewahren (die Dose aber nicht dicht verschließen, da sich sonst Kondenswasser bilden kann).

Info: Water-roux ist eine Art Mehlschwitze, die aus dem asiatischen Raum stammt. Dafür wird 1 Teil Mehl mit 5 Teilen Wasser oder Milch vermengt und unter ständigen Rühren erwärmt. Dadurch quillt die Stärke auf und bindet mehr Wasser, was das Gebäck weicher und länger haltbar macht.



STOLLEN - BISKUPSKI ILI BOŽIĆNI KRUH I MINI-STOLLEN



Za 2 kruha od po 800 g ili 1 veliki od ca. 1600 g:

300 g grožđica
100 g sjeckanih badema
rumaroma
vrela voda

Water roux/Tangzhong/starter:

30 g brašna
150 ml mlijeka

Za bigu:

100 g brašna
100 ml hladnog mlijeka
35 g svježeg kvasca ili 2 pakovanja suhog

Za tijesto:

cijeli water roux/starter
cijela biga
400 g brašna
prstohvat soli
muškatni oraščić, kardamom, cimet,
korica od limuna
sjemenke od pola mahune vanilije
75 g šećera
250 g margarina na sobnoj temp.
60 g kandirane limunove korice
60 g kandirane narandžine korice
(po želji oko 150 g marcipana)

Za premazivanje:

otopljeni maslac i dosta šećera u prahu

Za jedan pleh pun zalogajčića:

150 g grožđica
50 g sjeckanih badema
rumaroma
vrela voda

Water roux/Tangzhong/starter:

20 g brašna
100 ml mlijeka

Za bigu:

50 g brašna
50 ml hladnog mlijeka
15 g svježeg kvasca ili 1 pakovanje suhog

Za tijesto:

cijeli water roux/starter
cijela biga
200 g brašna
prstohvat soli
muškatni oraščić, kardamom, cimet,
korica od limuna
sjemenke od pola mahune vanilije
35 g šećera
125 g margarina na sobnoj temp.
40 g kandirane limunove korice
40 g kandirane narandžine korice

Za premazivanje:

otopljeni maslac i dosta šećera u prahu



Priprema Stollena:

- Grožđice skupa sa sjeckanim bademima stavite u jednu posudu i prelijte ih vrelom vodom tako da prekriva sastojke. To možete učiniti i večer prije.
- Za water roux/starter, pomiješajte brašno sa mlijekom dok ne razbijete sve grudvice pa kuhajte jedno 3 min konstantno miješajući dok se ne stvori smjesa slična gustom pudingu. Prelijte smjesu u tanjir ili drugu posudu, prekrijte prozirnom folijom i ostavite da se ohladi.
- Pomiješajte mlijeko i kvasac pa dodajte brašno dok se ne stvori gusta masa, koju prekrivenu ostavite na sobnoj temp jedno 30 min da nadolazi. U tom vremenu će se i volumen udvostručiti.



STOLLEN - BISKUPSKI ILI BOŽIĆNI KRUH I MINI-STOLLEN

- Za pripremu tijesta prvo kremasto umutite margarin, šećer i začine. Zatim dodajte brašno, bigu i water roux a potom zamijestite glatko tijesto (najbolje pomoću kuhinjske mašine i nastavka za tijesto) koje se minimalno lijepi za posudu. Ne dodajte više brašna. Mijesite tijesto jedno 3 min a zatim prekrijte krpom i ostavite oko 30 min da nadolazi.
- U međuvremenu zagrijte renu na 200°C gornji/donji grijači. Ocijedite grožđice i bademe pa ih skupa sa kandiranom limunovom i narandžinom koricom dodajte u nadošlo tijesto. Umijesite ove sastojke dok se ne sjedine sa tijestom.
- Ako pravite dva kruha (kao u videu), podijelite tijesto i marcipan. Od marcipana formirajte po jednu rolnu od oko 15 cm dužine. Od tijesta formirajte pravougaonik koji u sredini pomoću valjka za tijesto malo utisnete. Tu stavite rolnu od marcipana. Tijesto lagano preklopite pa sa vanjske strane izvadite grožđice koje se vide (tokom pečenja se napušu, izgore i postanu gorke). Te grožđice vratite u tijesto. Preklopite ga kao što sam pokazala u videu i stavite na pleh obložen pek papirom.
- Stollen ostavite jedno 10 min da nadolazi pa ga pecite na 190°C oko 50 min. Potom ga onako vrelog premažite maslacem i ostavite da se ohladi. Zatim ga obilato pospite šećerom u prahu i spakujte prvo u sloj pek papira pa u aluminijsku foliju. Držite ga na hladnom mjestu (ali ne u frižideru)

Priprema zalogajčića:

- Tijesto (priprema se isto kao i Stollen samo sa drugim mjerama) stavite na pobrašnenu podlogu pa podijelite na nekoliko komada. Svaki komad razvaljajte u oblik valjka pa ga dlanovima malo pritisnite. Zatim ga izrežite na male zalogajčiće. Zalogajčiće stavite na pleh obložen pek papirom i ostavite ih da nadolaze dok se rerna ne zagrije.
- Pecite ih na 180°C oko 20-25 min. Zatim ih onako vrele umačite u otopljeni maslac pa ostavite da se ohlade. Potom ih obilno pospite šećerom u prahu. Držite ih najbolje u metalnoj kutiji obloženoj kuhinjskim ili pek papirom i ne zatvarajte je skroz kako se unutra nebi stvarala kondenzna voda.

Info: Water-roux je jedna vrsta zaprške koja potiče iz Azije. Pomiješa se 1 dio brašna sa 5 dijelova vode ili mlijeka pa se kuhaju dok se ne stvori nešto slično pudingu. Ovim procesom škrob u brašnu nabubri i za sebe veže puno tekućine. Zato su peciva sa water roux-om dosta dugotrajnija i mekanija od običnih.