

Dinkel-Vollkornstollen

Zutaten für 3 Stollen à 750 g

(kleine Stollenform,
245 x 360 x 70 mm):

Kochstück:

60 g Dinkelvollkornmehl
ca. 150 g Milch
5 g Salz

Mandelgrießstück:

30 g gemahlene Mandeln
ca. 25 g Milch
5 – 10 g Stollengewürz
1 Vanilleschote,
ausgekratzt
5 g Zitronenabrieb

Vorteig:

120 g Dinkelvollkornmehl
30 g Hefe
ca. 85 g Milch
5 g Salz

Hauptteig:

360 g Butter
90 g Zucker
210 g Kochstück
65 g Mandelgrießstück
240 g Vorteig
420 g Dinkelvollkornmehl
ca. 60 g Milch

Zubereitung:

Kochstück: Die Milch vom Kochstück aufkochen, Dinkel-
mehl und Salz unterrühren. Über Nacht quellen lassen.

Mandelgrießstück: Die Milch vom Mandelgrießstück
ebenfalls aufkochen, restliche Zutaten unterrühren. Über
Nacht quellen lassen.

Fruchtmischung: Die Rosinen mit dem Rum vermischen
und über Nacht ziehen lassen.

Vorteig: Am nächsten Tag den Vorteig in der Teig-
knetmaschine kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	3 Minuten
2-Gang Maschine:	3 Minuten langsam
NOVA:	4 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend 30 – 40 Minuten ruhen lassen. Während-
dessen Butter und Zucker kurz miteinander verrühren.

Fruchtmischung:

480 g	Rosinen
60 g	Rum
100 g	Mandeln gestiftet
90 g	Zitronat
90 g	Orangeat

ca. 2.155 g Gesamtteig

Dekorieren:

200 g Puderzucker



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 50 – 60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 240 °C
Unterhitze: 160 °C
Backzeit: ca. 50 – 60 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190 °C einschießen
Backzeit: ca. 50 – 60 Minuten

Achtung! Die Backtemperatur bezieht sich auf Stollen, die in der Form gebacken werden. Ohne Backform muss die Temperatur überall um 20 °C reduziert werden.

Hauptteig:

Die Buttermasse zusammen mit dem Kochstück, Mandelgrießstück, Vorteig, Mehl und der Milch in den Teiggessel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	7 – 8 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 2 Minuten schnell
NOVA:	??? Minuten Stufe 2 ??? Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Damit die Früchte nicht zerquetschen, wird die Fruchtmischung erst zum Schluss vorsichtig unter die Teige gearbeitet. Anschließend 15 Minuten ruhen lassen. Nun in 3 gleichgroße Teigstücke teilen, rundwirken und weitere 15 Minuten ruhen lassen. Danach langrollen, in die Stollenform drücken und diese mit dem Deckel verschließen. Die Stollen in der Form noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Anschließend backen.



Wenn die Stollen eine Kerntemperatur von 91 – 92 °C erreicht haben, sind sie perfekt gebacken.

Mengenangaben für große Form

Für die größere Form (265 x 380 x 72 mm) alle Zutaten im Rezept mit dem Faktor 1,3 multiplizieren.

Nach dem Backen 30 Minuten abkühlen lassen, mit flüssiger Butter abstreichen und in Vanillezucker wälzen. Am nächsten Tag den Stollen in Frischhaltefolie einpacken und bei 12 – 15 °C lagern. Vor dem Servieren die Stollen nach Wunsch mit Puderzucker abstauben.