

## STOLLEN 1/2

Lass uns über Stollen reden. Bei der Stollenherstellung muss man ein bisschen was beachten, damit es auch gelingt. Wir haben bei dem Stollen einen sehr hohen Waren- oder auch Rohstoffeinsatz. Wir haben hochwertige Trockenfrüchte, Mandeln, andere Nüsse oder auch Alkohole drin. Das heißt, wenn was schief geht, geht das ins Geld und deswegen gibt es ein bisschen was zu beachten.

Der Teig für den Stollen ist ein schwerer Hefefeinteig. Das bedeutet, wir haben über, weit über 20 Prozent Fett aufs Mehl gerechnet drin. Dieser hohe Fettanteil führt dazu, dass die Elastizität vom Kleber etwas geschwächt ist oder deutlich geschwächt ist, wodurch wir auch eine geringere Gärstabilität im Teig am Ende haben. Durch den geringen Flüssigkeitsanteil und den sehr hohen Zuckeranteil oder die Zuckerkonzentration hat es außerdem die Hefe verdammt schwer. Die Gärtätigkeit der Hefe ist auch eingeschränkt. Das heißt, du musst bei der Herstellung vom Stollen wirklich ein bisschen was beachten und ich zeig dir jetzt was.

Der erste Schritt bei der Herstellung vom Stollen ist das Einweichen oder Verquellen lassen der Trockenfrüchte und Mandeln. Du musst den Trockenfrüchten genügend Möglichkeit geben, Wasser aufzunehmen, sonst schnappen sie sich später das Wasser aus dem Teig oder aus dem fertigen Stollen. Und das ergibt einfach ein trockenes Gebäck, was keiner essen möchte.

In einem zweiten Schritt stellst du einen Vorteig her. Du musst der Hefe die Möglichkeit geben, auf ihre volle Gärleistung zu kommen. Aufgrund der hohen Zuckerkonzentration im fertigen Stollenteig fällt dir das schwer und deswegen machst du einen Vorteig mit einem Teil der Mehlmenge, der kompletten Hefemenge und etwas Flüssigkeit. Ungefähr 30 Minuten steht dieser Vorteig und dann geht es an den Hauptteig.

Für den Hauptteig musst du unbedingt die Temperaturen der Zutaten beachten. Du hast keine große Menge Schüttflüssigkeit, mit der du die Teigtemperatur einstellen kannst. Deswegen musst du mit den anderen Zutaten wie zum Beispiel der Butter dafür sorgen, dass du eine gute Teigtemperatur bekommst. Die darf nicht zu hoch sein, weil sonst die Butter ausschmilzt und deine Emulsion im Teig zerstört wird.

Wenn dein Hauptteig für den Stollen fertig ist, kommen erst ganz zum Schluss die eingeweichten Trockenfrüchte und Mandeln dazu. Würden die Trockenfrüchte zu lange im Knetter mittlaufen, würden sie zerrissen werden. Und du hättest eine eingefärbte Krume, die du bei einem perfekten Stollen nicht haben möchtest.

Ist dein Hauptteig mit zugegebenen Früchten fertig, ist es wichtig, dass er eine ordentliche Teigruhe bekommt. Auch da würde ich dir so 15-30 Minuten empfehlen, bevor du mit der Aufarbeitung deines Stollenteiges loslegen kannst.

## STOLLEN 2/2

Der Stollenteig wird ausgewogen, natürlich, und dann entweder klassisch oder in Stollenhauben oder für Stollenhauben aufgearbeitet. Bei der klassischen Herstellungsweise wird der Teig erst mal rundgewirkt, dann länglich und mit Hilfe eines Rollholzes in Form gedrückt. Übereinandergeschlagen und es ergibt sich die klassische Form, die soll eine Anspielung auf das gewickelte Kind darstellen. Wesentlich rationeller ist die Herstellung mit Stollenhauben. Das heißt, du wirkst den Teig erst mal rund und dann länglich und drückst ihn in Stollenformen, die einen Deckel bekommen und am Ende auf dem Kopf sozusagen unter der Haube gebacken werden.

Nach einer kurzen Gare kannst du deinen Stollen schon in den Ofen schieben. Wichtig ist hierbei, dass du ihn etwas heißer bzw. ungefähr bei 220-230 Grad anbäckst, dann aber auf jeden Fall mit der Temperatur runtergehst. Auf ungefähr 190 Grad, das bedeutet, du bäckst ihn fallend.

Wichtig ist beim Stollen die richtige Backzeit. Typischer Fehler ist, wenn du ihn zu lange bäckst, dass sich die Krume innen drin so leicht rötlich, bräunlich verfärbt. Dann sind Temperaturen um die 100 Grad in der Krume erreicht worden, das heißt, die Maillard-Reaktion hat begonnen und es bildet sich halt so eine rötliche, leicht bräunlich verfärbte Krume. Das ist so ein klassischer Fehler beim Backen. Deswegen nicht zu lange backen, am besten du misst die Kerntemperatur, wenn die in etwa 93-94 Grad hat, dann bist du auf der sicheren Seite, dann kann dein Stollen raus.

Nach dem Backen ist es wichtig, dass dein noch warmer Stollen ordentlich gebuttert wird. Das heißt, du pinselst ihn entweder großzügig mit Butter ein oder tauchst ihn sogar ganz kurz in flüssige Butter. Anschließend zuckerst du deinen Stollen. Ordentlich Zucker oben und unten über den Stollen, damit machst du ihn lange haltbar und er bleibt für deine Kunden lange frisch.

Wenn der Stollen ausgekühlt ist, kriegt er klassischerweise eine schöne Haube aus Puderzucker. Wichtig dafür, dass der Stollen wirklich ausgekühlt ist.

Den fertig gebutterten, gezuckerten und nach dem Abkühlen auch gepuderten Stollen solltest du auf jeden Fall dunkel, lichtgeschützt und luftdicht lagern, damit das Fett nicht ranzig werden kann, damit die intensiven Aromen sich nicht verflüchtigen und deine Stollen auch zur Weihnachtszeit, wenn es dann soweit ist, wenn der Stollen angeschnitten wird, noch ein leckeres Geschmackserlebnis haben.