

Duitse Schwere Boterstollen



Bloem	100,0 %	10.000 gram
Gist	8,0 %	800 gram
Heel ei	2,0 %	200 gram
Roomboter	10,0 %	1.000 gram
Zout	1,8 %	180 gram
Scoop Boterstollen	30,0 %	3.000 gram
Marsepein	7,5 %	750 gram
Water	45,0 %	4.500 gram
Cardamom	0,5 %	50 gram
Ingrediënten vulling		
Gebruineerde Amandelen	40,0 %	4.000 gram
Tropische Vruchtenmix	30,0 %	3.000 gram

Als variatie op de Scoop Boterstollen kunt u ook kiezen voor de Duitse "Schwere Butterstollen". De verwerking is identiek aan de Scoop Boterstollen, de ingredienten en de vulling zijn wél verschillend.

Kneden: Van de grondstoffen een goed afgekneet deeg kneden.

Deegtemperatuur: 24 graden.

Bolrijs: 20 minuten.

Verwerken: Oppunten. Deegstukken uitrollen. Spijspil invouwen en stol vormen.

Puntrijs: 20 minuten.

Narijs: 30 minuten bij 210 graden.

Bakken: Ca. 40 minuten (afhankelijk van het deeggewicht).

Tip: Na afkoeling decoreren met Susser Schnee decoreersuiker.