

Vollkorn - Stollen Vollw.

Kategorien: Kuchen, Backen, Weihnachten, Stollen

Zutaten für: 1 Rezept

VORTEIG

200	Gramm	Weizenmehl (Type 1050)
100	Gramm	Weizenschrot
50	Gramm	Knaeckebrotbroesel
60	Gramm	Hefe
125	ml	Milch lauwarm
50	Gramm	Zucker

STOLLENTEIG

100	Gramm	Butter zerlassen
50	Gramm	Honig fluessig
2		Eier
1/2		Zitrone unbehandelt, abgeriebene Schale
1	Prise	Muskatnuss
1	Prise	Nelken
1	Prise	Kardamom
1	Prise	Zimt
		Salz
100	Gramm	Mandeln gehackt
50	Gramm	Sultaninen
50	Gramm	Korinthen
50	Gramm	Zitronat gehackt
50	Gramm	Orangeat gehackt
1	Essl.	Leinsamen
50	Gramm	Butter fluessig, zum Bestreichen
20	Gramm	Brauner Zucker, zum Bestreuen

Anleitung:

Das Mehl mit dem Weizenschrot und den Knaeckebrotbroeseln in einer Schuessel vermischen. In die Mitte eine Mulde druecken und die Hefe hineinkruemeln. Mit der lauwarmen Milch und der Haelfte des Zuckers zu einem Vorteig verruehren.

Den Vorteig zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Die Butter, den restlichen Zucker, Honig, die Eier, die abgeriebene Zitrone Schale und die Gewuerze dazugeben und verkneten. Zugedeckt etwa 30 Min. gehen lassen.

Die Mandeln und Sultaninen, Korinthen, Orangeat und Zitronat sowie den Leinsamen rasch darunterarbeiten. Auf bemehlter Arbeitsflaeche den Teig 36x22 cm gross ausrollen. Zum Stollen zusammenrollen und auf ein gefettetes Blech legen. Zugedeckt weitere 30 Min. gehen lassen.

Bei 175Grad C, etwa 70-80 Min. backen. Noch heiss mit der Butter bestreichen und den braunen Zucker darueberstreuen.