

Stollen med IREKS STAR BERLINER

Iblødsætning

Rosiner	3.000 g
Sukat	900 g
Orangetern	900 g
Rom	300 g
Totalvægt	5.100 g

Lægges i blød aftenen før

Grunddej

IREKS STAR BERLINER	10.000 g
Iblødsætning	5.100 g
Smør	1.000 g
Sukker	800 g
Æg	500 g
Gær	600 g
Vand (ca.)	3.200 g
Totalvægt	21.200 g

Fyld: Kranse xx eller Bitter 00.
50 g pr. stang.
Man kan evt. tilsætte smag som pistacie, rom eller ristede mandler.

Æltetid: 2 min. langsomt + 6 min. hurtigt.
Iblødsætningen tilsættes de sidste 2 min. af æltetiden.

Dejtemp.: 27 °C

Liggetid: 15 min.

Dejvægt: 600 g

Hviletid: 10 min. i virk

Opslåning: Som stollen

Rasketid: ca. 45 min.

Bagetemp.: 180 °C

Bagetid: 30 – 35 min.

Fremgangsmåde: Efter hviletiden rulles dejen flad, ikke for tyndt. Den skal være lidt tykkere i yderkant. I midten lægges en stang af marcipan. Dejen foldes over, så den ligner en halvmåne. Lukningen presses med rullepind.

Topping: Efter bagning pensles der med smeltet smør, og flormelis drysses over.

