

Checkliste zu Christstollen-Rezept

unter <https://www.timo-rieg.de/2024/01/rezept-fuer-koestlichsten-christstollen/>

4 x Teig auf Basis von jeweils 2 kg Mehl (doppelte Menge des Blog-Rezepts), ergibt 4 x 8 Teiglinge á ca. 870 g  
 Hinzugefügte Zutaten abhaken bzw. Uhrzeit ins Feld eintragen

Jahr:					
	Teig	1	2	3	4
<b>Vorbereitungen</b>					
a) 7 Tage: 800 Rosinen, 200 Kirschw					
b) Vorabend: 400 LM TA 200					
c) Gewürzmix: Kardamom, Anis, Zimt, Muskatblüte, Muskatnuss, Piment, Koriander, Ingwer					
d) Milk roux: 12 Salz, 100 Wz, 500 Milch					
e) Mandeln: 200 Bitter, 200 süße, 200 Milch					
f) Butter klären					
<u>Vorteig/ Hebel:</u>		Uhrzeit:			
400 Lievito Madre (TA 200)					
250 Vollmilch					
105 Frischhefe (2,5 Päckchen)					
100 Honig					
200 Mehl					
<u>Hauptteig:</u>		Uhrzeit:			
955 Vorteig					
600 Kochstück					
1500 Mehl					
250 Zucker (Rohrzucker)					
40 Eigelb (2 Stück) + 2 Vanilleschoten					
30 Stollengewürz + Zitronenschale					
12 Salz					
1000 Butter (4 Päckchen)					
600 Orangeat					
200 Zitronat					
Zitronenabrieb					
1000 Rosinen in Schnaps					
200 Marzipan in kleine Stücke					
500 Mandel-Milch-Mischung					
100 Haselnüsse ganz (separat!)					
Teigling ca. 870					
Teig Start Mischen					
Teig fertig hh:mm					
Stückgare Start 1 + 2					
Start Ofen 1					
Start Ofen 2					

## Zeitplan für 8 Backgänge

Vorteig Hebel	07:45	10:45	13:45	16:45	
Teig Start Mix	08:45	11:45	14:45	17:45	
Teig fertig hh:mm	09:30 (+Stockgare, portionieren)	12:30	15:30	18:30	
Stückgare Start 1 + 2	10:00	13:00	16:00	19:00	
Start Backen 1	14:00	17:00	20:00	23:00	
Buttern/ Zuckern 1	15:00 (Ofen wieder hochheizen)	18:00	21:00	24:00	
Start Backen 2	15:30	18:30	21:30	00:30	
Buttern/ Zuckern 2	16:30 (Ofen wieder hochheizen)	19:30	22:30	01:30	

Für diesen Zeitplan mit den vorgeschlagenen Mengen benötigt man 16 Backformen; ansonsten muss man weiter strecken. Fertig gemischter/ ausgekneteter Teig kann über Nacht im Kühlschrank gelagert werden, braucht dann aber einige Stunden, um wieder aktiv zu werden (deutlich länger als Brotteig).

Mehr zum Backen unter <https://www.timo-rieg.de/category/brot/>