

Stollen de Noël à l'épeautre avec IREKS SPELT K



Mélange aux fruits:

Raisins de Smyrne	8.000 kg	80 %	17 lb 10 oz
Écorce de citron confite/ Écorce d'orange confite	5.500 kg	55 %	12 lb 2 oz
Amandes, hachées/grillées	2.750 kg	27.5 %	6 lb 1 oz
Rhum	1.250 kg	12.5 %	2 lb 12 oz
Poids total	17.500 kg		38 lb 9 oz

Temps de trempage: pendant la nuit

Polish:

Farine forte panifiable	5.000 kg	50 %	11 lb 0 oz
IREKS SPELT K	3.500 kg	35 %	7 lb 11.5 oz
Levure fraîche	1.100 kg	11 %	2 lb 7 oz
Lait (40° C (104° F))	4.800 kg	48 %	10 lb 9.5 oz
Poids total	14.400 kg		31 lb 12 oz

Temps de pétrissage: 3 minutes lentement + 2 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte: 27° C (81° F)

Fermentation en masse: 30 minutes

Pâte:

Farine forte panifiable	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
Poolish	14.400 kg		31 lb	12 oz
Beurre, tempéré	2.500 kg	25 %	5 lb	8 oz
Margarine, tempérée	2.500 kg	25 %	5 lb	8 oz
Sucre	1.700 kg	17 %	3 lb	12 oz
Massepain cru	2.700 kg	27 %	5 lb	15.5 oz
Épices à stollen	0.130 kg	1.3 %	0 lb	4.5 oz

<u>Mélange aux fruits*</u>	<u>17.500 kg</u>		<u>38 lb</u>	<u>9 oz</u>
Poids total	46.430 kg		102 lb	5 oz

* Ajouter le mélange aux fruits après la fermentation en masse.

1ier temps de pétrissage: 5 minutes lentement + 4 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Fermentation en masse: 30 minutes

2ième temps de pétrissage: approx. 3 minutes lentement

Poids: 0.800 kg (1 lb 12 oz)

Préparation: Après la fermentation en masse, incorporer lentement le mélange aux fruits à la pâte. Peser la pâte à stollen, bouler, allonger, façonner en stollen ou déposer dans des moules à stollen huilés et laisser fermenter. Cuire les stollen après la fermentation finale.

Fermentation finale: approx. 15 minutes

Température de cuisson: 200° C (390° F)

Temps de cuisson: 60 minutes (cuits sur sole)
75 minutes (dans un moule avec couvercle)

Préparation: Après la cuisson, badigeonner tous les côtés avec du beurre liquide et rouler dans du sucre cristallisé. Après le refroidissement complet, saupoudrer de la sucre glace.