

23. Dezember 2017

## Frohe Weihnachten: Schoko-Dinkel-Stollen

Mit einem neuen Stollenrezept verabschiede ich mich in die Weihnachtspause. Ich wünsche euch allen ganz viele ruhige und besinnliche Tage, aber auf jeden Fall Tage, die euch zufrieden stimmen und den Ballast des Jahres abwerfen lassen.

Ich habe ein ereignisreiches Jahr hinter mir und freue mich schon auf das deutlich ruhigere Jahr 2018.

Noch ein paar Worte zum Rezept. Ich bin ein Schokofreund. Manche meinen, es sei mein einziges Laster. Deshalb ist dieser Stollen so vollgestopft mit Schokolade, dass es für mich gerade gut genug, aber für andere schon zu viel sein könnte. Die Schokoladenmenge kannst du natürlich reduzieren, ohne dass der Teig darunter leidet.

Der Stollen schmeckt mir am besten, wenn er in 4-5 mm dünne Scheiben geschnitten und kühl serviert wird. Er ist ein fragiles Gebilde mit wunderbaren Aromen.

Durch die Schokolade wird der Teig beim Backen sehr weich und der Stollen relativ flach, selbst für erzgebirgische Verhältnisse. Deshalb habe ich den Stollen in einer Panettone Form gebacken. Eine normale Kastenform tut es auch.

Das Rezept ist für 4 Stollen mit je ca. 825 g Teig ausgelegt.

### Mehlkochstück

- 40 g Dinkelmehl 630
- 40 g Kakaopulver
- 200 g Mandeln (fein gemahlen, fast Mehl)
- 135 g Soßenkuchen/Lebkuchen (fein zerrieben)
- 450 g Milch (3,5% Fett)
- 14,5 g Salz

### Vorteig (Hefestück)

- 272 g Dinkelmehl 630
- 72 g Dinkelanstellgut (TA 150, fest, alternativ Weizenanstellgut)
- 450 g Magerquark (ca. 5°C)
- 40 g Frischhefe

### Butter -Mischung

- 400 g Butter (kalt)
- 12 g Bittermandeln (fein gemahlen)
- 80 g Rohrzucker
- 40 g Honig (klar)
- 2,5 g Lebkuchengewürz

### Hauptteig

- Vorteig
- Mehlkochstück (20°C)
- Butter-Mischung
- 440 g Dinkelmehl 630
- 300 g Zartbitterschokolade (60% Kakao, flüssig, 30°C)
- 300 g Schokotropfen (5°C)

### Nach dem Backen

- ca. 300 g Butter
- ca. 100 g Rohrzucker
- ca. 100 g Kakao oder flüssige Schokolade

Butter (kalt), Bittermandeln, Zucker, Honig und Gewürze kurz miteinander verkneten (am besten in der Maschine, um nicht zu viel Handwärme einzutragen). 2-24 Stunden bei 5-10°C lagern.

Das Mehl für das Mehlkochstück mit der Milch, den Mandeln, dem Kakao, dem Soßenkuchen und dem Salz verrühren und unter Rühren aufkochen. So lange weiterrühren bis sich eine dicke breiartige Masse gebildet hat (ca. 1-2 Minuten). Abgedeckt auskühlen lassen (sollte Raumtemperatur haben) und dann bis zu 48 Stunden bei 5-8°C lagern.

Die Zutaten für das Hefestück 2 Minuten auf niedrigster Stufe mischen. Ca. 60 Minuten bei Raumtemperatur auf das dreifache Volumen gehen lassen.

Den Vorteig, das Mehlkochstück und das Mehl gemeinsam mit Butter-Mischung 3 Minuten auf niedrigster Stufe mischen, die flüssige Schokolade einlaufen lassen und weitere 17 Minuten auf zweiter Stufe verkneten bis ein mittelfester, nicht klebender und sich vom Schüsselrand lösender Teig entstanden ist. Die Schokostücke einmischen (Teigtemperatur ca. 23°C).

30 Minuten Teigruhe bei Raumtemperatur (20°C).

Den Teig zu 825 g-Stücken portionieren, rundwirken und in Panettone Formen setzen (ca. 9 x 13 cm).

2-24 Stunden bei 5°C lagern.

Bei 220°C sofort fallend auf 160°C etwa 105 Minuten bei Ober- und Unterhitze mit etwas Dampf backen (Kerntemperatur ca. 90°C).

Nach dem Backen die Stollen ca. 30–45 Minuten auskühlen lassen (Kerntemperatur 50°C) und anschließend kräftig mit 50°C heißer Butter einstreichen (oder besser: in Butter tauchen). Bei 12-16°C unbedeckt auskühlen lassen. Anschließend erneut mit Butter abstreichen (oder tauchen), mit Kristallzucker bestreuen und wieder einige Stunden unbedeckt bei 12-16°C auskühlen lassen. Nun noch kräftig mit Kakao bestreuen oder mit auf 30-35°C temperierter Schokolade überziehen.

Die Stollen in Stollentüten (z.B. Pergamenttüten) verpacken und an einem kühlen Ort (12-16°C) für mindestens 3-4 Tage, traditionell für 3-6 Wochen reifen lassen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1,5 Stunden*

*Zubereitungszeit gesamt: mind. 6 Stunden*

