

Mohnstollen / Mohnstriezel



Hefestück

3,000 kg	Weizenmehl	0,210 kg	- 1 Stunde Teigruhe bei 26°C
2,500 kg	Milch	0,175 kg	
0,600 kg	Hefe	0,042 kg	
6,100 kg	Hefestück	0,427 kg	

Teigbereitung

6,100 kg	Hefestück	0,427 kg	- intensive Teigbereitung - ca. 26°C Teigtemperatur - 2 Stunden Teigruhe
7,000 kg	Weizenmehl	0,490 kg	
1,300 kg	Milch	0,091 kg	
3,500 kg	Butter	0,245 kg	
1,800 kg	Zucker	0,126 kg	
0,100 kg	Salz	0,007 kg	
19,800 kg	Teig	1,386 kg	

Mohnfüllung

10,000 kg	Milch	0,500 kg	- Zutaten zum kochen bringen
5,500 kg	Zucker	0,275 kg	
2,000 kg	Butter	0,100 kg	
0,050 kg	Salz	0,003 kg	
10,000 kg	Mohn, gequetscht	0,500 kg	- zugeben und unterrühren - nacheinander unterrühren
4,000 kg	Eier	0,200 kg	
3,000 kg	Sultaninen	0,150 kg	
2,500 kg	süße Krümel	0,125 kg	
2,000 kg	Zitronat	0,100 kg	
1,500 kg	Mandeln, gehackt	0,075 kg	
0,500 kg	Rum	0,025 kg	
0,050 kg	bittere Mandeln, gemahlen	0,003 kg	
41,100 kg	Mohnfüllung	2,056 kg	

Verarbeitung

- ca. 650 g Einwage
- ca. 1000 g Mohnmasse auf den ausgerollten Teig aufstreichen
- zu den typischen Formen zusammenrollen bzw. aufarbeiten
- für Striezel 200 g Butterstreusel im Schnitt verteilen
- Mit etwas Schwaden von 220°C fallend auf 180°C ca. 45 min Striezel und 70 min. Mohnstollen backen
- Striezel aprikotieren und glasieren
- Mohnstollen nach dem abkühlen buttern und zuckern