

Stollenbackhaube

Stollen baking mould



Art.-Nr. 221 901

 RBV
BIRKMANN

DE **Bedienungshinweise**

Damit Sie lange Freude an der Form mit der hochwertigen Antihafbeschichtung haben, bitten wir Sie, die Form nicht in der Spülmaschine zu reinigen, da die Salze die Beschichtung angreifen können. Verwenden Sie zum Lösen von Backrückständen keine scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder grobe Scheuermittel.

Wichtig zu wissen: Zutaten sowie Backöfen unterliegen unterschiedlichen Eigenschaften und können so zu verschiedenen Backergebnissen führen. Sie kennen die Backeigenschaften Ihres Ofens am besten. Daher können die von uns angegebenen Backtemperaturen und -zeiten nur Richtwerte sein.

Tipp: Es empfiehlt sich, die Zutaten eine 1/2 Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank zu nehmen. So können sie Zimmertemperatur annehmen und sich besser miteinander verbinden.

Sicherheitsanweisung: Zum Schutz vor Verbrennungen verwenden Sie beim Hineingeben und Entnehmen der Backform aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Materialien, z. B. Ofenhandschuhe.

Weihnachts-Stollen

Um das Gebäck zubereiten zu können, benötigen Sie:

Hefeteig: 350 g Mehl, 20 g frische Hefe,
125 ml zimmerwarme Milch, 200 g Sultaninen,
100 g Zitronat und Orangeat (fein gehackt), 30 ml Rum,
1 Ei (Größe M), 1 Eigelb (Größe M), 25 g Zucker, 1 gestr. TL Salz,
120 g zimmerwarme Butter, 100 g gehobelte Mandeln,
100 g Haselnüsse (geröstet und gehackt), 1 TL Zimt (gemahlen)

Zum Bestreichen: 100 g Butter, 3 EL Zucker,
etwas Mehl zum Bestäuben

Für den Hefeteig das Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hinein bröseln und mit 50 ml Milch verrühren. Den Hefeansatz vom Rand mit Mehl bedecken und mit einem Geschirrhandtuch abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 40 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten rösten. Abkühlen lassen und fein hacken.

Für den Stollen Rosinen, Zitronat und Orangeat in eine Schüssel geben und mit 80 ml kochendem Wasser und Rum übergießen.

Restliche Milch, Ei, Eigelb, Zucker, Salz und Butter zum Hefeansatz geben mit den Knethaken des Handrührgerätes ca. 5 Minuten ausgiebig verkneten. Abgedeckt nochmals ca. 1 Stunde gehen lassen.

Mandeln, Haselnüsse und Zimt zu der Sultaninen-Mischung geben und weitere 45 Minuten ziehen lassen.

Die Frucht-Nussmischung mit den Händen unter den Teig kneten, mit Mehl bestäuben und nochmals 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten, zu einer Kugel formen und dann etwa in Länge der Form ausrollen.

Die Form mit Butter oder Back-Trennspray fetten*. Den ausgerollten Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und die Form auf den Teig setzen. Nochmals ca. 40 Minuten gehen lassen.

Den Stollen im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze 180 °C/ Umluft 160 °C) auf mittlerer Schiene ca. 60 Minuten backen. Etwa 15 Minuten vor Ablauf der Backzeit die Form vom Stollen nehmen.

Die Butter schmelzen und den heißen Stollen damit bestreichen. Zum Schluss mit Zucker bestreuen. Den Stollen auf einem Auskühlgitter* gut auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Am besten schmeckt der Stollen nach 3–4 Tagen. In Pergamentpapier verpackt hält er sich kühl und trocken gelagert bis zu 2–3 Wochen.

* **Praktische Helfer von RBV Birkmann**

Back-Trennspray: Für einfaches und sparsames Fetten von Brot- und Kuchenformen, Waffeleisen, Grillrosten usw. Die gleichmäßige Verteilung des Back-Trennsprays sorgt für leichtes Lösen aus der Form und macht so Pinsel und Backpapier überflüssig.

Kuchen-Auskühlgitter: Zum Abkühlen von Kuchen, Plätzchen, Brot, Brötchen usw. Damit frisch Gebackenes nicht durchweicht, sondern gleichmäßig abkühlt und knusprig bleibt. Aus verchromtem und hitzebeständigem Metall.

Weitere Rezeptideen finden Sie unter **www.birkmann.de**

EN Instructions

To ensure you enjoy long use of this mould and its high-quality non-stick coating, please do not clean the mould in a dishwasher because the salts may corrode the non-stick coating. Please do not use sharp or abrasive objects such as wire wool or coarse scouring agents to remove baking residues.

Please bear in mind: Ingredients and ovens may vary. You know your oven best. For this reason, any temperatures and baking times we state are for guidance only. If, for example, the mixture is still quite runny, you may need to increase the baking time.

Tip: We recommend removing the ingredients from the fridge half an hour before preparation. They will then reach room temperature and bond better.

Caution: Always protect your hands from burns with something made out of a heat-resistant material, e.g. oven gloves, when putting a baking mould into a hot oven or taking it out.

Christmas Stollen

To make the pastry, you will need:

Yeast dough: 350 g flour, 20 g fresh yeast,
125 ml milk (at room temperature), 200 g sultanas,
100 g candied lemon and orange peel (finely chopped),
30 ml rum, 1 egg (medium), 1 egg yolk (medium), 25 g sugar,
1 level tsp. salt, 120 g butter (at room temperature),
100g flaked almonds, 100g hazelnuts (roasted and chopped),
1 tsp. cinnamon (ground)

To coat: 100 g butter, 3 tbsp. sugar, a little flour to dust

To make the yeast dough, put the flour in a mixing bowl and form a dip in the middle. Crumble in the yeast and stir in 50 ml milk. Cover

the yeast with flour, put a tea towel over the bowl and leave to prove at room temperature for approx. 40 minutes.

In the meantime, roast the hazelnuts in a frying pan on a medium heat (no oil or fat required) for approx. 5 minutes, stirring all the while. Allow to cool and then chop the nuts finely.

In order to make the stollen, combine the raisins and candied lemon and orange peel in a bowl and pour over 80 ml boiling water and rum.

Add the remaining milk, as well as the egg, egg yolk, sugar, salt and butter to the yeast mixture and knead thoroughly for approx. 5 minutes using the kneading hooks on the hand mixer. Cover and leave to prove again for approx. 1 hour.

Add the almonds, hazelnuts and cinnamon to the sultana mixture and leave to steep for a further 45 minutes.

Knead the fruit-and-nut mixture into the dough with your hands, dust with flour and leave to sit for another 20 minutes.

Give the dough one more knead, shape into a ball and roll out to the length of the mould.

Grease the mould with butter or non-stick baking spray*. Lay the rolled dough on a baking tray lined with baking paper and place the mould on the dough. Leave to prove again for approx. 40 minutes.

Bake the stollen on the middle shelf of a preheated oven (top and bottom heat 180 °C/fan oven 160 °C) for approx. 60 minutes. Remove the stollen from the mould about 15 minutes before the hour is over.

Melt the butter and use it to coat the hot stollen. To finish, sprinkle with sugar. Allow the stollen to cool thoroughly on a cooling rack*. Before serving, dust it with icing sugar.

Tip: The stollen unfolds its full flavour after 3–4 days. It should last for 2–3 weeks if wrapped in greaseproof paper and stored in a cool, dry place.

* Practical aids from RBV Birkmann

Baking spray: For easy and economical greasing of bread tins and cake moulds, waffle makers, grill plates etc. The even distribution of the baking spray ensures easy removal from the mould, eliminating the need for brushes and baking paper.

Cake cooling rack: For cooling cakes, cookies, bread, bread rolls etc. Prevents freshly baked food from becoming damp and soft, and ensures even cooling with a crispy exterior. Made from chrome-plated, heat-resistant metal.

For more recipe ideas, visit www.birkmann.de

FR Mode d'emploi

Pour pouvoir profiter longtemps de votre moule à revêtement anti-adhésif haute qualité, nous vous conseillons de ne pas mettre le moule au lave-vaisselle, car les sels de nettoyage pourraient abîmer le revêtement. N'utilisez pas d'objets agressifs pour retirer les résidus de cuisson, tel que laine d'acier ou produits abrasifs.

Il est important de savoir: Que tous les ingrédients, tout comme les fours, ont des propriétés différentes. C'est vous qui connaissez le mieux les propriétés de votre four. C'est la raison pour laquelle les températures et la durée de cuisson que nous indiquons ne sont que des valeurs indicatives.

Conseil : Il est recommandé de sortir les ingrédients du réfrigérateur 1/2 heure à l'avance. Une fois à température ambiante, ils se mélangeront plus facilement.

Consigne de sécurité : Pour éviter toute brûlure, veuillez toujours utiliser des matériaux résistants à la chaleur (p. ex. gants à four) lorsque vous introduisez ou sortez le moule du four chaud.

Gâteau de Noël

Pour préparer ce gâteau, il vous faut :

Pâte levée : 350 g de farine, 20 g de levure fraîche,
125 ml de lait à température ambiante, 200 g de raisins secs,
100 g d'écorce de citron et d'orange confite (hachée finement),
30 ml de rhum, 1 œuf (calibre M), 1 jaune d'œuf (calibre M),
25 g de sucre, 1 CC rase de sel,
120 g de beurre à température ambiante, 100 g d'amandes effilées,
100 g de noisettes (grillées et hachées), 1 CC de cannelle (moulue)

Pour le décor : 100 g de beurre, 3 CS de sucre,
un peu de farine à saupoudrer

Pour la pâte levée, verser la farine dans un bol et creuser un puits au milieu. Y émietter la levure et mélanger avec 50 ml de lait. Recouvrir le levain de farine en commençant par le bord et couvrir avec un torchon pour laisser lever à température ambiante pendant environ 40 minutes.

Pendant ce temps, griller les noisettes dans une poêle sans graisse à feu moyen pendant environ 5 minutes en remuant. Laisser refroidir et hacher finement.

Pour le gâteau, verser les raisins et l'écorce d'orange et de citron confite dans un bol et arroser de 80 ml d'eau bouillante et de rhum.

Verser le reste du lait, l'œuf, le jaune d'œuf, le sucre, le sel et le beurre dans le levain et battre avec le fouet de pétrissage du fouet électrique pendant environ 5 minutes. Couvrir et laisser reposer à nouveau env. 1 heure.

Verser les amandes, les noisettes et la cannelle dans le mélange de raisins secs et laisser reposer 45 minutes de plus.

Pétrir à la main le mélange de fruits et de raisins avec la pâte, saupoudrer de farine et de nouveau laisser reposer 20 minutes.

Pétrir à nouveau la pâte, former une boule et l'étaler en une forme d'environ la longueur du moule.

Graisser le moule au beurre ou avec un spray de cuisson*. Poser la pâte étalée sur une tôle à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et placer le moule sur la pâte. Laisser reposer à nouveau env. 40 minutes.

Faire cuire le gâteau à four préchauffé (mode traditionnel 180 °C / chaleur tournante 160 °C) à mi-hauteur pendant env. 60 minutes. Retirer le moule du gâteau environ 15 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Faire fondre le beurre et en badigeonner le gâteau encore chaud. Pour terminer, saupoudrer de sucre. Laisser refroidir le gâteau sur une grille de refroidissement*. Saupoudre de sucre glace avant de servir.

Conseil : Le gâteau est meilleur après 3 ou 4 jours. Enveloppé dans du papier sulfurisé dans un endroit frais et sec, il se conserve 2 à 3 semaines.

*** Aides culinaires pratiques de RBV Birkmann**

Spray de cuisson : Idéal pour graisser de manière simple et économique les moules à pain et à gâteau, les fers à gaufre, les grilles, etc. Grâce à l'application homogène du spray de cuisson, les gâteaux se démoulent facilement, sans utiliser de pinceau ni de papier sulfurisé.

Grille de refroidissement pour gâteau : Pour que les gâteaux, biscuits, pains et petits pains fraîchement sortis du four puissent bien refroidir sans ramollir et conservent une croûte croustillante. En métal chromé et résistant à la chaleur.

Vous trouverez d'autres idées de recettes sur www.birkmann.de

IT Istruzioni per l'uso:

Affinché il rivestimento antiaderente di elevata qualità duri più a lungo, consigliamo di non lavare lo stampo in lavastoviglie, poiché i sali potrebbero aggredire il rivestimento.

Evitare l'utilizzo di oggetti appuntiti per rimuovere i residui di cottura, come ad esempio lana di acciaio o altri utensili abrasivi.

È importante sapere: Che gli ingredienti così come i forni possiedono caratteristiche diverse. Ognuno conosce perfettamente le caratteristiche di cottura del proprio forno. Perciò i tempi di cottura e le temperature da noi indicate sono solo valori di riferimento.

Consiglio: Si consiglia di togliere gli ingredienti dal frigorifero mezz'ora prima della preparazione. In tal modo raggiungeranno la temperatura ambiente e si misceleranno meglio tra loro.

Istruzioni di sicurezza: Per proteggersi dalle ustioni quando si introduce o si estrae lo stampo dal forno caldo, utilizzare sempre guanti da forno o altri accessori resistenti al calore.

Stollen di Natale

Per poter preparare il dolce sono necessari:

Pasta lievitata: 350 g di farina, 20 g di lievito fresco, 125 ml di latte a temperatura ambiente, 200 g di uvette, 100 g di scorza di limone e scorza d'arancia candita (tritata finemente), 30 ml di rum, 1 uovo (misura M), 1 tuorlo d'uovo (misura M), 25 g di zucchero, 1 cucchiaino raso di sale, 120 g di burro a temperatura ambiente, 100 g di mandorle affettate, 100 g di nocciole (tostate e tritate), 1 cucchiaino di cannella (macinata)

Per la decorazione: 100 g di burro, 3 cucchiaini di zucchero, un po' di farina per spolverizzare

Per l'impasto versare la farina in un recipiente e formare una piccola conca al centro. Sbriciolarci dentro il lievito e mescolare con 50 ml

di latte. Ricoprire la conca di lievito con la farina e lasciar lievitare l'impasto coperto con uno strofinaccio per circa 40 minuti a temperatura ambiente.

Nel frattempo tostare le nocciole in una padella senza grasso a fuoco medio per circa 5 minuti. Lasciare raffreddare e tritare.

Per lo stollen mettere le uvette e le scorze di arancia e limone in una ciotola, e lasciare ammorbidire in 80 ml di acqua bollente e rum.

Aggiungere il resto del latte, l'uovo, il tuorlo, lo zucchero, il sale e il burro al composto di lievito e farina e impastare bene per circa 5 minuti con i ganci per impastare dello sbattitore a mano. Lasciare lievitare nuovamente l'impasto coperto per ca. 1 ora.

Aggiungere le mandorle, le nocciole e la cannella alla miscela di uvette e lasciare in ammollo per altri 45 minuti.

Incorporare la miscela di frutta e noci con le mani all'impasto, spolverizzare con la farina e lasciare riposare altri 20 minuti.

Rimpastare brevemente, formare una palla con l'impasto e stenderlo dandogli la forma dello stampo.

Imburrare lo stampo oppure utilizzare spray antiaderente alimentare*. Mettere l'impasto steso su una teglia rivestita di carta da forno e collocare lo stampo sull'impasto. Lasciare lievitare per altri 40 minuti circa.

Cuocere lo stollen in forno preriscaldato (calore dall'alto e dal basso a 180 °C/in forno ventilato a 160 °C) ad altezza media per ca. 60 minuti. Circa 15 minuti prima della fine della cottura togliere lo stampo dallo stollen.

Sciogliere il burro e versarlo sullo stollen. Cospargere infine con lo zucchero. Lasciare raffreddare bene lo stollen su una gratella per dolci* e prima di servire cospargere con zucchero a velo.

Consiglio: Lo stollen raggiunge il meglio del suo sapore dopo 3–4 giorni. Avvolto in carta oleata si conserva in luogo fresco e asciutto fino a 2–3 settimane.

*** I pratici utensili di RBV Birkmann**

Spray antiaderente: per imbrattare in modo semplice e conveniente gli stampi per dolci e pane, le piastre per cialde, le griglie etc. La distribuzione uniforme dello spray antiaderente consente di staccare facilmente la preparazione dallo stampo, rendendo superfluo l'uso di pennelli e carta da forno.

Gratella per dolci: Per raffreddare dolci, biscottini, pane, panini, etc. Consente di raffreddare in modo uniforme le preparazioni appena sfornate, in modo che non si ammoscino e rimangano belle fragranti. In metallo cromato e resistente al calore.

Puoi trovare altre idee per ricette su **www.birkmann.de**

ES Instrucciones de uso:

Para poder disfrutar el máximo tiempo posible de este molde y de su revestimiento antiadherente de alta calidad, no lo lave en el lavavajillas, ya que las sales pueden afectar al revestimiento.

Para eliminar los restos de comida, no utilice objetos afilados, como estropajos de acero o detergentes agresivos.

Tenga en cuenta: Que los valores indicados pueden variar según el horno y los ingredientes empleados. Usted es quien mejor conoce las características de su horno. Por lo tanto, las temperaturas y el tiempo de cocción indicados son solo valores aproximados.

Consejo: Se recomienda sacar los ingredientes del frigorífico media hora antes de su preparación. De esta forma pueden alcanzar la temperatura ambiente para que sea más fácil mezclarlos.

Indicaciones de seguridad: Para evitar quemaduras, al introducir y sacar el molde del horno caliente use siempre protección termorresistente, como, por ejemplo, manoplas de horno.

Stollen navideño

Para preparar este dulce necesita:

Masa fermentada: 350 g de harina, 20 g de levadura fresca, 125 ml de leche a temperatura ambiente, 200 g de pasas sultanas, 100 g de limón y naranja confitados (picados finamente), 30 ml de ron, 1 huevo (tamaño M), 1 yema de huevo (tamaño M), 25 g de azúcar, 1 cucharadita rasa de sal, 120 g de mantequilla a temperatura ambiente, 100 g de almendras laminadas, 100 g de avellanas (tostadas y picadas), 1 cucharadita de canela (molida)

Para la cobertura: 100 g de mantequilla, 3 cucharadas de azúcar, un poco de harina para espolvorear

Para preparar la masa, ponga la harina en un cuenco y forme un pequeño hoyo en el centro. Vierta dentro la levadura desmenuzada y mézclelo con 50 ml de leche. Cubra esta masa con harina y déjela reposar, tapada con un paño, a temperatura ambiente durante aprox. 40 minutos.

Mientras, tueste las avellanas en una sartén sin engrasar a fuego medio unos 5 minutos, removiendo constantemente. Deje que se enfrien y píquelas.

Para preparar el stollen, introduzca las pasas junto con la naranja y el limón confitados en un cuenco y añada 80 ml de agua hirviendo.

Añada el resto de la leche, el huevo, la yema, el azúcar, la sal y la mantequilla a la masa y amáselo todo bien unos 5 minutos con las varillas de amasar de la batidora. Déjela reposar cubierta otra vez aprox. 1 hora.

Añada las almendras, avellanas y canela a la mezcla de pasas y déjelo reposar todo otros 45 minutos.

Incorpore con las manos la mezcla de fruta y frutos secos a la masa, espolvoree con harina y deje reposar otros 20 minutos.

Vuelva a amasar brevemente la masa, haga una bola con ella y luego estírela hasta que tenga aproximadamente la longitud del molde.

Engrase el molde con mantequilla o espray para hornear*. Coloque la masa en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y coloque el molde sobre ella. Deje reposar durante otros 40 minutos aproximadamente.

Hornee el stollen en el horno precalentado (a 180 °C arriba y abajo/ventilador a 160 °C) a media altura durante aprox. 60 minutos. Unos 15 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado, retire el molde.

Derrita la mantequilla y pinte con ella el stollen caliente. Para finalizar, espolvoree con azúcar. Enfríe bien el stollen sobre una rejilla*. Antes de servir, espolvoree azúcar glas.

Consejo: El stollen sabe mejor si se deja reposar 3–4 días. Envuelto en papel vegetal y guardado en un lugar fresco y seco, se conserva hasta 2–3 semanas.

*** Práctico utensilio de RBV Birkmann**

Espray desmoldante: Para engrasar de forma sencilla y económica moldes para pan y tartas, gofreras, parrillas, etc. La distribución homogénea del espray desmoldante facilita el desmoldado, no es necesario utilizar pinceles ni papel de hornear.

Rejilla de enfriado: Para dejar enfriar las tartas, las galletas, el pan, los panecillos, etc. El producto horneado no se reblandece, sino que se enfría y permanece crujiente. De metal cromado y termorresistente.

Encontrará más recetas en www.birkmann.de

RBV Birkmann GmbH & Co. KG
Hegelstr. 15 • 33790 Halle/Westf. • Germany

Weitere Produkte von RBV Birkmann
finden Sie im gut sortierten Fachhandel
und auf **www.birkmann.de**

More RBV Birkmann products are available
in well-stocked specialist stores and online at
www.birkmann.de

Vous trouverez d'autres produits de RBV Birkmann
dans les magasins spécialisés et sur
www.birkmann.de

Puoi trovare altri prodotti RBV Birkmann nel nostro
fornitissimo negozio o su **www.birkmann.de**

Encontrará más productos de RBV Birkmann en
tiendas especializadas y en **www.birkmann.de**



 **RBV**
BIRKMANN