

Kerststol

Aantal: 1

Datum: 28 december 2024

Versie: 1

Pagina: 1 van 3

Ingrediënten:		Afvinklijst				
Patentbloem	500 gram					
Suiker	50 gram					
Kaneel	1 theelepel					
Gist	14 gram					
Zout	9 gram					
Lauwe melk	200 gram					
Lauw water	100 gram					
Zachte ongezouten roomboter in blokjes	50 gram					
Vulling 1:						
Gemengde ongezouten noten	60 gram					
Rasp van halve sinaasappel						
Sukade	25 gram					
Rozijnen droog gewicht	100 gram					
Vulling 2:						
Spijs	250 gram					
Ei	1					
Citroensap	1 theelepel					

1.0 Voorbereiding:

Week eerst de rozijnen 3 minuten in heet water (met een half glas rode wijn of druivensap), en laat de rozijnen uitlekken in een zeef.

Plaats een ovenschaal met water in de oven en warm de oven op tot 30 graden Celsius.

2.0 Deeg kneden:

Meng de ingrediënten, uitgezonderd de vulling, in de aangegeven volgorde en kneed het deeg met een keukenmachine en de hand in 10 minuten tot een soepel deeg.

Na ongeveer 5 minuten de roomboter bijvoegen.

3.0 Rijzen en vulling maken:

Bespuit het deeg met water en laat het deeg afgedekt met een dunne theedoek 1 uur in de oven rijzen op 30 graden Celsius.

Meng de in kleine stukjes gehakte noten, sukade en sinaasappelryasp door elkaar.

Meng het amandelspijs met het ei en de citroen door elkaar en maak er een rol van.

4.0 Uitrollen:

Klein beetje slaolie op de aanrecht aanbrengen.

Kerststol

Aantal: 1

Datum: 28 december 2024

Versie: 1

Pagina: 2 van 3

Rol het deeg uit, leg de vulling uitgezonderd de amandelspijs op het deeg:



Maak een bal van het deeg:



Rol het deeg weer uit en leg de amandelspijs op het deeg:



Vouw het deeg over de amandelspijs:



Kerststol

Aantal: 1

Datum: 28 december 2024

Versie: 1

Pagina: 3 van 3

5.0 Rijzen:

Plaats een ovenschaal met kokend water in de oven, en laat de kerststol weer 45 minuten rijzen.

6.0 Bakken:

Verwarm de oven zonder ovenschaal en zonder deeg 10 minuten voor op 180 graden en bak de stol in het midden van de oven 30 minuten, zet de oventemperatuur op 160 graden en bak de stol in 15 minuten gaar.

7:0 Nabewerking:

De nog warme kerststol laten afkoelen op een broodplank en de bovenkant van de kerststol besmeren met roomboter en na een uur wat poedersuiker over de kerststol aanbrengen.

Inspiratie opgedaan bij: <https://uitpaulineskeuken.nl/recept/kerststol>