

# Kerststol

## Gevuld brood

Smaakvol kerstbrood rijkelijk gevuld met rozijnen, krenten, noten en amandelspijs.

### TIP:

Lees de aandachtspunten bij het maken van de perfecte kerststol op de website of vraag uw baktechnisch adviseurs.



### BAKTECHNISCHE SERVICE

NEEM CONTACT OP MET UW  
BAKTECHNISCH ADVISEUR.

## Kerststol

Samenstelling	%	Vulling	%
Lelie/ Hyacint/ Americana / Stollenbloem	100	Rozijnen	100
Gist	8	Krenten	20
Zout	2,2	Noten	10
Boterstollenpoeder	30		
Water ca.	66		

### Werkwijze

Mengen	6 minuten 1 <sup>e</sup> versnelling
Kneden	tot soepel deeg
Vulling	doordraaien
Deegtemperatuur	27°C
Afwegen	900 gram
Bolrijs	20 minuten, daarna aanpunten, korte stompe punt
Puntrijs	20 minuten
Vormen	per stol 180 gram amandelspijs invouwen
Narijs	maximaal 20 minuten
Bakken	als gevuld brood
Baktijd	ca. 44 minuten voor stol 900 gram deeg en 180 gram spijs ca. 8 minuten voor een stol 750 gram deeg en 150 gram spijs
Afwerking	na 10 minuten, met boter bestrijken en na totale afkoeling evt. bestrooien met poedersuiker