



Kersstol

Brunch, Ontbijt • Brood, Gebak
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten voor 2
kerstollen

500 gram bloem

25 gram verse gist

200 ml volle melk

75

85 gram boter

1 ei

50 gram amandelmeel

1 à 2 theelepels
speculaaskruiden

5 gram zout

250 gram rozijnen

70 gram hazelnoten

70 gram pistachenoten

300 gram amandelspijs

1 ei

poedersuiker

Bereiding

Melk met de boter lauwwarm maken.

Maak een soepel brooddeeg van de bloem, amandelmeel, speculaaskruiden, gist, melk, boter en ei. Let er op dat je het zout als laatste toevoegt, als het deeg al enigszins gevormd is.

Kneden tot een samenhangend elastische deegbal.

Laat afgedekt rijzen op kamertemperatuur gedurende 1 uur.

Ei losroeren.

Rozijnen wellen in handwarm water.

Amandelspijs mengen met de helft van het losgeroerde ei (dit kun je best in een keukenmachine doen en maak er rolletjes van ter grootte van de stollen die je gaat maken.

Hazelnoten grof hakken en licht roosteren in een droge koekenpan.

Tegen het einde van de eerste rijstijd, de rozijnen uit het water halen en licht droogdeppen met keukenpapier.

Verdeel het deeg in twee gelijke stukken en meng ze ieder

met de helft van de noten en de rozijnen.

Zorg er voor dat de vulling goed door het deeg gemengd is.

Rol beide gevulde deegstukken uit tot een lap van 2 cm.

Schik de amandelspijrolletjes in het deeg en vouw dicht.

Leg beide stollen op een bakplaat met bakpapier en strijk in met de rest van het ei.

Laat afgedekt 1 uur rijzen bij kamertemperatuur.

Afdekken van het deeg kun je bijvoorbeeld doen door een rooster boven de bakplaat te zetten dat het deeg niet raakt en daarover plastic te hangen.

De oven heb je intussen verwarmd op 200 graden.

Plaats de bakplaat met beide stollen in de oven en verminder de temperatuur tot 180 graden

Reken een baktijd van 30 tot 35 minuten en houd vooral in de tweede helft van de baktijd de kleur van de broden goed in de gaten. Indien de broden te donker van kleur dreigen te worden kun je de volgende acties doen:

- a) Temperatuur verlagen en de baktijd verlengen.
- b) De broden afdekken met een dubbele laag bakpapier.
- c) De oven omschakelen tot alleen warmte van de onderzijde.

Wanneer je niet helemaal zeker bent kun je de kerntemperatuur van de gebakken broden controleren, die moet boven de 90 graden zijn.

Laat de broden afkoelen op een rooster.

Als ze helemaal afgekoeld zijn, bestrooien met poedersuiker.

Notities

Recept voor het kerst - luxe brood bij uitstek. De kerststol

met amandel, rozijnen en noten.

Foto's

