Recepten voor de maand December

Kerststollen

Uitkomst 3 stollen van 900 gram
Deegdraaien van Bloem,gist, citroenrasp, zout, boter, ei en water.
Deegtemperatuur 27 ºC

Patentbloem …… 1000 gram
Gist verse..100 gram of Gedroogde.. 50 gram
Citroenrasp …… 50 gram
Zout …….. 20 gram
Boter ……..……. 150 gram
Ei ……..…… 250 gram
Water ……300 gram

Vulling:

Rozijnen (gewassen) ……..…….. 600 gram
Gemengde noten ……..……. 250 gram
Kaneel ……..…… 5 gram

Verwerking Tips

Deeg goed afkneden en vulling doordraaien (toevoegen).
Afwegen op 900 gram per stuk en opbollen, daarna een bolrijs geven van 15 minuten. Hierna oppunten (stompe punt) en 15 minuten puntrijs geven.
Na de puntrijs met een dunne rolstok in de breedte uitrollen, zorg er wel voor dat je aan de boven en onderkant lippen houd. **Vervolgens een pil van 200 gram amandelspijs** inleggen en de buitenste lippen op elkaar leggen. Het deeg achter de spijspil lichtelijk aandrukken met je vingers en het brood iets modeleren. De stollen ruim op een bakplaat met vetvrij papier zetten.
Narijs: +/- 25 minuten
Afbakken op +/- 210 ºC gedurende +/- 25 minuten
Na het afbakken dun afboteren met gesmolten boter.
Na afkoeling licht afpoederen met poedersuiker.