

Roomboter Kerststolkrans

Image



Roomboter Kerststolkrans

De traditionele roomboter kerststol maar dan in een eye-catching nieuw jasje!

26°C

190°C

ca. 30 min

60 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Bloem, eiwitrijk 100%
3.000 gram Damco stollenpoeder met boter 30%
800 gram Gist 8%
220 gram Zout 2.2%
Ca. 6.800 gram Water 68%

Vulling:

2.000 gram Orangeade 4x4 20%
2.000 gram Notenmix 20%
2.000 gram Krenten 20%
10.000 gram Rozijnen 100%

Spijs:

13.000 gram Damco amandelspijs K+K 130%

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Weeg Damco amandelspijs K+K af op 200 gram en rol hier pillen van.
2. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg.
3. Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
4. Weeg het deeg af op 600 gram, bol dit op en laat 30 minuten rijzen.
5. Punt het deeg vervolgens licht op en geef een puntrijs van 20 minuten.
6. Rol het deeg uit op 2,5 mm, rol hier de spijspil in en vorm tot een krans.
7. Strijk de krans met heel ei.
8. Geef de broodkrans een narijs van ca. 60 minuten en bak af in een voorverwarmde oven van 200°C.
9. Bak de kransen gedurende ca. 30 minuten op 190°C.

10. Na het bakken afboteren en afwerken naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

