

## Boterstol

**Image**



# Boterstol

Traditionele boterstol op basis van ons Stollenpoeder met boter.

26°C

ca. 200°C

ca. 35 min

46 stuks

## Ingrediënten

### Deeg:

10.000 gram Tarwebloem, eiwitrijk 100%

3.000 gram Damco stollenpoeder met boter 30%

1.000 gram Gist 10%

240 gram Zout 2.4%

ca. 6.700 gram Water 67%

### Vulling:

10.000 gram Rozijnen 100%

2.000 gram Krenten 20%

1.500 gram Notenmix 15%

1.000 gram Refru abrikoos/papaya 10%

### Spijsvulling:

7.000 gram Damco Amandelspijs K+K superieur

### Decoratie:

Damcosnow

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

1. Meng eerst bloem, water en gist en laat dit 20 minuten afgedekt rijzen in de kuip.
2. Draai vervolgens **Damco stollenpoeder met boter** en het zout erdoor en kneed het deeg tot een goed afgekneet deeg. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
3. Draai de vulling er zorgvuldig door.
4. Weeg het deeg af op 750 gram.
5. Bol direct op en geef een bolrijs van 20 minuten.
6. Punt de bollen op en geef deze ook weer een puntrijs van 20 minuten.
7. Rol met een rolstok een gleuf in het midden en plaats hier een spijspil van 150 gram in.
8. Druk de stol goed dicht rondom de spijspil.
9. Bestrijk de stollen eventueel met heel ei voor een mooie glans.
10. Plaats de stollen op een bakplaat en geef ze een narijs van 20 minuten en bak af.

## Image

