

## Kerststol

### Image



## Kerststol

Een heerlijke kerststol in slof vorm!

26°C

200°C

35 min

4 stuks

# Ingrediënten

## Afwerking kerstboom deeg:

3000 g Bloem  
600 g Dawn Vlaaiendeeg Concentraat  
90-120 g Gist, voor smaak  
480-600 g Vetstof  
1350-1500 g Water, afhankelijk van type bloem

## Deeg:

10000 g Bloem, eiwitrijk 100%  
2500 g Royal Steensma Stollenpoeder met boter 25%  
500 g Royal Steensma Vruchtenbroodcrème 5%  
800 g Gist 8%  
220 g Zout 2,2%  
6800 g Water 68%  
200 g Dawn Bari Bitter Amandel 2%

## Vulling:

2000 g Royal Steensma Mixed Peel 4x4 20%  
2000 g Gebruineerde Amandelstift 20%  
2000 g Krenten 20%  
10000 g Rozijnen 100%  
5920 g Royal Steensma Amandelspijs KK

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

### Afwerking kerstboom deeg:

1. Draai van alle grondstoffen van de afwerking kerstboom een deeg (kort kneden) en geef dit een bulkrijs van 20 minuten.
2. Rol dit vervolgens uit op 1,5 mm.

3. Leg dit vervolgens 15 minuten in de vriezer zodat je de kerstboompjes mooi kunt uitsteken.

### **Deeg:**

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
2. Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
3. Weeg het deeg af op 500 g.
4. Bol de stukken van het gevulde deeg op en laat deze 20 minuten rijzen.
5. Punt het deeg licht op en geef dit een puntrijs van 20 minuten.
6. Maak de broodjes op met 80 g Royal Steensma Amandelspijs KK in het midden en maak hier een slofmodel van en strijk deze af met heelei.
7. Geef het brood een narijs van totaal ca. 40 minuten.
8. Breng na 20 minuten de kerstboompjes aan en strijk nog een keer licht met heelei.
9. Laat dit nog 20 minuten meerrijzen.
10. Bakken inschietoven 200°C, verlagen naar 190°C (rotatieoven 180°C) gedurende 35 minuten.
11. Na het bakken afboteren en afwerken naar keuze.

### **Image**



**Image**



**Image**

