

Paasstol Orange

Image



Paasstol Orange

Een luxe paasstol prachtig afgewerkt met een raster en gevuld met sinaasapelspijs.

26°C

ca. 190°C

35 min

60 stuks

Ingrediënten

Deeg:

10.000 gram Bloem, eiwitrijk 100%

2.500 gram Damco stollenpoeder met boter 25%

500 gram Damco vruchtenbroodcrème 5%

800 gram Gist 8%

220 gram Zout 2.2%

ca. 6.800 gram Water 68%

Vulling:

3.000 gram Mixed Peel 4x4 30%

2.000 gram Amandelen, gebruineerd 20%

1.500 gram Suikernibs, P4 15%

9.000 gram Rozijnen 90%

Raster:

6.500 gram Bloem 100%

2.600 gram Damco elve crème 40%

390 gram Gist 6%

ca. 2.600 gram Water 40%

Sinaasappelspijs:

3.750 gram Damco amandelspijs KK 50%

3.750 gram Orangeade pasta grof 50%

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

Werkwijze deeg:

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed af tot een goed afgekneet deeg.
2. Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg.
3. Houdt een deegtemperatuur van 26°C aan. Weeg het deeg af op 600 gram.

Werkwijze raster:

1. Draai kort van alle grondstoffen een deeg. Weeg af op 200 gram per broodje en geef dit een rijs van 20 minuten.
2. Rol dit vervolgens uit op 2,5 mm en druk deze met een vlaairaster of rasterrol.
3. Leg dit vervolgens 20 minuten in de vriezer zodat deze makkelijk op het brood te leggen is.

Verwerking:

1. Bol de stukken voor de broden op en laat deze 20 minuten rijzen.
2. Punt het deeg licht op en geef dit een puntrijs van 20 minuten.

Werkwijze sinaasappelspijs:

1. Meng de **orangeade pasta** met **Damco amandelspijs KK**.
2. Maak de broodjes op met de spijs in het midden en maak hier een slof model van.
3. Strijk deze af met heel ei. Geef het brood een narijs van ca 40 minuten.
4. Breng halverwege de narijs het raster aan en laat dit nog 20 minuten mee rijzen.
5. Bak het brood af in een voorverwarmde oven van 200°C.
6. Bak het brood op 190°C in 35 minuten gaar en boter na het bakken af.

Image

