

Kerststol Classic

STOLLEN

RECEPTUUR

100 % Tarwebloem	
Springline.....	10.000 gram
25 % Stollenpoeder.....	2.500 gram
5 % Boter.....	500 gram
2.4 % Zout.....	240 gram
8 % Gist.....	800 gram
64 % Water.....	6.400 gram

VULLING 1

120 % Rozijnen.....	12.000 gram
10 % Krenten.....	1.000 gram
10 % Noten (Cashew).....	1.000 gram

VULLING 2

Amandelspijs... 1/5 van het deeg gewicht.

WERKWIJZE

- Bloem, gist en water in de machine. 3 minuten mengen en 1 minuut snel.
- Vervolgens na 20 minuten de rest van de grondstoffen toevoegen. Knead een mooi soepel deeg van ca. 26°C.
- Vulling erdoor draaien en direct afwegen op gewenst gewicht en opbollen.
- Na 20 minuten oppunten. Zorg dat de punt niet te lang wordt.
- 20 minuten later in stappen uitrollen, spijs inleggen en modeleren tot stol.
- Op bakpapier leggen en geef het een narijs van ca. 30 minuten.
- Bakken in de hete lucht oven bij 185°C. Na het plaatsen van het product in de oven deze terug brengen naar 165°C 20 min. Met ventilator snelheid 1. Vervolgens 5 min. ventilator snelheid 2 of 35 minuten bij 195°C in andere oven.
- Na het bakken strijken met boter.
- Afgekoeld, eventueel decoreren met poedersuiker.

