

# K<sup>®</sup>ONINGSBROOD

## “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:

100	%	Rozijnen	10.000 gram
20	%	Noten (Cashew)	2.000 gram
10	%	Orengenade	1.000 gram

### Vulling 2:

Amandelspijs per kroon	100 gram
------------------------	----------

### 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 en kneed een mooi soepel deeg van ca. 26 °C
- Vulling er door draaien en direct afwegen per kroon 2 stukken van 225 gram en 1 stukje van 100 gram en opbollen
- Na 20 minuten nog een keer opbollen
- Intussen bol maken van 100 gram spijs en plat drukken uit het midden een rondje uitsteken van ca.4 á 5 cm(dit bewaren)
- 20 minuten later bol één platdrukken net iets groter dan de schijf spijs. Spijs opleggen en rand en het gaatje in het midden nat maken. Volgende bol plat drukken en er over heen leggen en strijken met ei en schaafsel op strooien. Dan vervolgens kroon figuur insteken, punten omvouwen naar buiten en in bakvorm leggen
- Vervolgens kleine bol iets plat drukken, kleine stukje spijs invouwen en opbollen, dit leg je in het midden van de kroon. En afstrijken met ei
- Na ca. 40 minuten narijs bakken met een pufje stoom bij 190- 200 ° C gedurende ca. 35 minuten
- Na afkoeling eventueel decoreren met poedersuiker