

KERSTSTOLLEN

RECEPT VOOR 4 BRODEN VAN CA. 700 G

Benodigheden deeg:

825 g	Patentbloem
83 g	Gist
16 g	Zout
16 g	Suiker
50 g	Kleinbroodpoeder
100 g	Roomboter
375 ml	Water van 35°C
50 g	Ei
1 el	Citroenrasp
	<u>Deegtemperatuur: 24°C</u>

Benodigheden Potpourri (vulling):

660 g	Rozijnen
165 g	Amarenen (kersen)
165 g	Hazelnoten, grof gebruneerd
15 g	Rum of Cointreau
85 g	Fruitmix en kruiden

Spijsspillen:

400 g	Amandelspijs
20 g	Citroen(sap/rasp)
1	Ei

Afwerking:

Gesmolten boter
Poedersuiker

Bereiding:

- Eerst deeg maken van de ingrediënten zonder potpourri
- Deeg 10 minuten laten rijzen, dan de vulling er door werken (op temperatuur)
- Afwegen: 4 stuks van 650 gram, opbollen
- Bolrijs: 10 minuten,
- Oppunten,
- Puntrijs: 10 minuten
- Vormen met dun rolstokje, spijspil in leggen en vastdrukken
- Narijs: 20 minuten
- Bakken: 180°C: 25 minuten
- Na het bakken afstrijken met gesmolten boter, laten afkoelen
- Bestuiven met poedersuiker