



KERST-PAAS-FEESTBROOD

Een kerst- of paasstol is een rijkgevuld feestbrood (met rozijnen, krenten en spijs) dat traditioneel rond de feestdagen wordt gegeten.

Het voornaamste verschil is dat kerststol vaak met poedersuiker wordt bestrooid en paasstol met amandelschaafsel, al is de basis vrijwel identiek. Het is een klassiek, machtig luxe brood.



Ingrediënten (voor het deeg)

- 500 gram Lelie's Tarwebloem
- 2 eieren
- 250 ml volle melk
- 10 gram zout
- 15 gram citroenrasp (1 deel rasp en 2 delen suiker)
- 50 gram verse gist of 21 gram gedroogde gist
- 125 gram roomboter
- kant-en-klare amandelspijs

Ingrediënten (voor de vulling)

- In totaal 750 gram vulling (gewassen) die u zelf kunt bepalen, het grootste gedeelte moet bestaan uit rozijnen.
- Daarnaast krenten, gekonfijte sinaasappelstukjes, sukade, stukjes appel en noten.
- Besprenkelen met rum is ook een aanrader.

Bereiding

- Verwarm 100 ml melk tot 35 graden(niet warmer) en los de gist er in op.
- Meng er vervolgens 100 gram bloem door en zet dit mengsel 20 minuten weg zodat de gist begint te werken.
- Meng vervolgens de overige bloem en melk, een ei en de rest van de ingrediënten voor het deeg (behalve de roomboter en amandelspijs) erdoor en kneed hier een mooi deeg van.
- Na 7 tot 8 minuten kun je de roomboter erdoor kneden; werk net zo lang tot je een glad deeg hebt.
- Laat dit 5 minuten rusten en werk er dan voorzichtig de vulling door.
- Verdeel het deeg in drieën en maak er mooie bollen van.
- Leg ze weg op een theedoek (een beetje met bloem bestoven) en dek af met folie.
- Laat het deeg 25 minuten rijzen en druk vervolgens de bollen plat en punt ze kort mooi op.
- Laat weer 20 minuten rijzen.
- In het midden van de bol maak je een verdunning, bijvoorbeeld met een rolstok.
- Hier leg je de amandelspijs in; de hoeveelheid spijs is ongeveer 15 tot 20 % van het gewicht van de deegbol.
- Maak de randen eventueel vochtig met een beetje water.
- Klap het deeg dicht, druk de uiteinden licht aan en leg de broden op de bakplaat.
- Laat weer 25 min rijzen en kwast er daarna voorzichtig een losgeklopt ei over.
- Verwarm de heteluchtoven voor op 180°C, zet de stollen erin en draai de thermostaat terug naar 165 graden Celsius.
- Bak de broden mooi goudbruin in 30-33 min (afhankelijk van de grootte).

Tip

- Voorjaarsvariant: Voeg gedroogde abrikozen toe aan de vulling voor een frisse, gele voorjaarskleur.

[1]