

KERSTSTOL (met de hand)

Recept:

- 250 gram molenbloem
- 65 gram feestbroodpoeder
- 1 ei
- 20 gram gist
- 5 gram zout
- 130 gram melk

Potpourri:

- 250 gram gewelde rozijnen
- 50 gram confetti van vruchten
- eventueel naar keus: 100 gram noten

Vulling: 200 gram spijs

BEREIDING

- De helft van de bloem, alle gist, het ei en de melk in een mengkom doen en met een lepel mengen.
- Dit beslag 30 minuten laten rusten.
- De overige ingrediënten -behalve de potpourri- toevoegen en 5 minuten kneden.
- Na het kneden direct de potpourri erdoor knijpen.
- Van het deeg een bol maken en 20 minuten laten rijzen.
- Van de bol een punt maken, deze weer 20 minuten laten rijzen.
- met een rolstok of deegroller het deeg platrollen (*over de lengte*); de randen iets dikker laten.
- Leg in het midden de pil spijs en klap het deeg dicht, zodat de twee dikke randen op elkaar liggen.
- Druk het deeg tussen de verdikking van de spijs en de dikke rand stevig aan.
- Leg de stol op de bakplaat doe deze in een ruime plastic zak tegen het uitdrogen.
- Laat de stol 60 - 90 minuten rijzen.

AFBAKKEN

- De oven voorverwarmen op de hoogste stand gedurende 15 minuten.
- De regelknop in de juiste stand zetten: 190°C.
- De bakplaat in het midden of iets onder het midden in de oven schuiven.
- Baktijd: ongeveer 30 minuten.

AFWERKING: de stol, als deze afgekoeld is, instrijken met gesmolten roomboter en na afkoeling poedersuiker erover strooien.