



# KERSTSTOL

*Bij het kerstfeest hoort traditiegetrouw een kerststol. En niets is leuker dan zelf een stol te bakken. Het neemt enige tijd in beslag maar niets geeft meer voldoening dan het zelf mengen en kneden. Vlak voor de feestdagen een mooi moment om in alle rust het afgelopen jaar nog eens te overdenken terwijl u bezig bent met uw stol.*

**Hoeveelheid:** één grote kerststol of twee kleinere stollen

**Bereidingstijd:** mengen, kneden en rijzen: 2 uur

**Bakken:** 35 minuten bakken en 5 minuten nagaren in de warme oven

**Bakvorm:** bakplaat bedekt met bakpapier

**Oven:** 180°C heteluchtoven of 190°C normale oven

**Ingrediënten:**

**Deeg:**

- 500 gram Witte Wieken tarwebloem
- 2 zakjes droge gist
- 2 theelepels koekkruiden
- 200 gram rozijnen
- 100 gram krenten
- 50 gram gepelde gehakte amandelen
- 100 gram gekonfijte vruchtjes
- 75 gram boter\*
- 75 gram basterdsuiker\*
- 250 gram lauwe melk\*
- 1 eetlepel citroenrasp\*
- 7 gram zout\*
- 1 eierdooier\*
- 3 eetlepels rum\*
- extra meel om het werkblad en de rozijnen mee te bestrooien\*

**Spijsvulling:**

- 200 gram amandelspijs
- 1 eierdooier\*
- ½ eetlepel citroenrasp\*

**Garnering:**

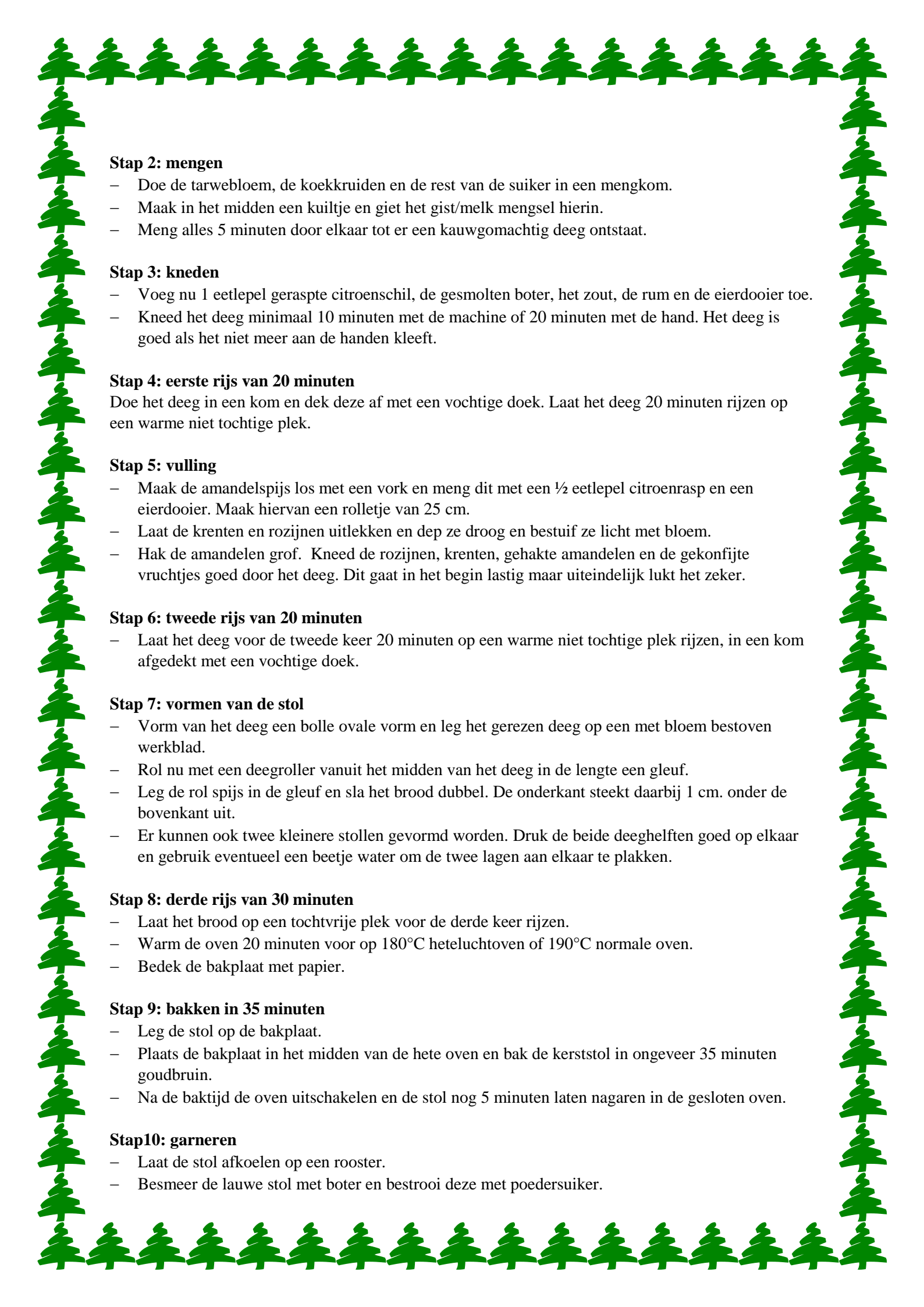
- 25 gram gesmolten boter\*
- poedersuiker\*
- takje kerstgroen en wat rood lint\*

*\* betekent: zelf toevoegen*

**Bereiding:**

**Stap 1: voorbereiden**

- Was de rozijnen en krenten en laat deze wellen in een bakje heet water.
- Meng in een kommetje de lauwe melk, de droge gist en 1 eetlepel van de basterdsuiker.
- Laat dit mengsel 10 minuten staan.
- Smelt de boter in een pannetje en rasp de schil van een citroen.



### Stap 2: mengen

- Doe de tarwebloem, de koekkruiden en de rest van de suiker in een mengkom.
- Maak in het midden een kuiltje en giet het gist/melk mengsel hierin.
- Meng alles 5 minuten door elkaar tot er een kauwgomachtig deeg ontstaat.

### Stap 3: kneden

- Voeg nu 1 eetlepel geraspte citroenschil, de gesmolten boter, het zout, de rum en de eierdooier toe.
- Kneed het deeg minimaal 10 minuten met de machine of 20 minuten met de hand. Het deeg is goed als het niet meer aan de handen kleeft.

### Stap 4: eerste rijs van 20 minuten

Doe het deeg in een kom en dek deze af met een vochtige doek. Laat het deeg 20 minuten rijzen op een warme niet tochtige plek.

### Stap 5: vulling

- Maak de amandelspijs los met een vork en meng dit met een ½ eetlepel citroenrasp en een eierdooier. Maak hiervan een rolletje van 25 cm.
- Laat de krenten en rozijnen uitlekken en dep ze droog en bestuif ze licht met bloem.
- Hak de amandelen grof. Kneed de rozijnen, krenten, gehakte amandelen en de gekonfijte vruchtjes goed door het deeg. Dit gaat in het begin lastig maar uiteindelijk lukt het zeker.

### Stap 6: tweede rijs van 20 minuten

- Laat het deeg voor de tweede keer 20 minuten op een warme niet tochtige plek rijzen, in een kom afgedekt met een vochtige doek.

### Stap 7: vormen van de stol

- Vorm van het deeg een bolle ovale vorm en leg het gerezen deeg op een met bloem bestoven werkblad.
- Rol nu met een deegroller vanuit het midden van het deeg in de lengte een gleuf.
- Leg de rol spijs in de gleuf en sla het brood dubbel. De onderkant steekt daarbij 1 cm. onder de bovenkant uit.
- Er kunnen ook twee kleinere stollen gevormd worden. Druk de beide deeghelften goed op elkaar en gebruik eventueel een beetje water om de twee lagen aan elkaar te plakken.

### Stap 8: derde rijs van 30 minuten

- Laat het brood op een tochtvrije plek voor de derde keer rijzen.
- Warm de oven 20 minuten voor op 180°C heteluchtoven of 190°C normale oven.
- Bedek de bakplaat met papier.

### Stap 9: bakken in 35 minuten

- Leg de stol op de bakplaat.
- Plaats de bakplaat in het midden van de hete oven en bak de kerststol in ongeveer 35 minuten goudbruin.
- Na de baktijd de oven uitschakelen en de stol nog 5 minuten laten nagaren in de gesloten oven.

### Stap 10: garneren

- Laat de stol afkoelen op een rooster.
- Besmeer de lauwe stol met boter en bestrooi deze met poedersuiker.