

# SPELT NATUUR stol met UNIPLUS

(Uitkomst: ± 54 stuks)



SPELT NATUUR	10.000 g
UNIPLUS	600 g
Gist	500 g
Water	± 6.200 g

Vulling:	
Rozijnen	7.000 g
Walnoten	500 g
Hazelnoten	500 g

Spijsspillen 75 g per stuk.

Kneadtijd:	7 min. langzaam. 3 min. snel (afhankelijk van het type kneder). Vulling doormengen.
Deegtemperatuur:	26°C.
Afwegen:	450 g.
Bolrijs:	15 min.
Puntrijs:	15 min.
Verwerking:	opmaken tot een stol, afstrijken met heel ei en decoreren.
Decoratie:	victoriabeslag of amandelschaafsel.
Narijs:	max. 30 min. (in een niet te vochtige narijskast).
Bakken:	210°C. aflopend.
Baktijd:	± 30 min.
Afwerking:	na voldoende afkoeling decoreren met decoreersneeuw.

Let op: deze receptuur is lactose vrij, indien u dat zo wilt houden, gebruik dan geen roomboter in het recept (ook niet afboteren).

Gereserveerde aanduiding: bruin spelt-rozijnenbrood met noten, zaden en pitten