

## Duitse weihnachtsstollen met EXCELLENT ZACHT

**Zetsel:**

Tarwebloem	5.000 g
Gist	800 g
Water	± 3.500 g

**Overige ingrediënten:**

Tarwebloem	5.000 g
EXCELLENT ZACHT	1.000 g
Amandelspijs	1.000 g
Melissuiker	500 g
Zout	200 g

Roomboter	3.500 g
-----------	---------

**Vulling:**

Rozijnen	8.000 g
Oranje snippers	2.000 g
Sucade	2.000 g

Gehakte amandelen	2.000 g
Rum	800 g

mengen en één nacht laten intrekken.

Zetsel:	zetsel mengen.
Kneedtijd:	4 min. langzaam.
Zetselrijs:	30 min.
Toevoegen:	overige ingrediënten behalve de roomboter en de vulling.
Kneedtijd:	4 min. langzaam.
Toevoegen:	na deze 4 min. de roomboter in gedeeltes toevoegen.

Kneedtijd:	4 min. snel (afhankelijk van het type kneder). Vulling doormengen.
Deegtemperatuur:	25°C.
Afwegen:	naar wens.
Bolrijs:	45 min.
Verwerking:	oppunten.
Puntrijs:	30 min.
Verwerking:	opmaken tot gewenst model.
Narijs:	± 45 min. (in een niet te vochtige narijskast).
Bakken:	220°C. aflopend.
Baktijd:	40 – 50 min. afhankelijk van het gewicht.
Afwerking:	afboteren en door de melissuiker rollen of afpoederen met decoreer- suiker.

Gereserveerde aanduiding: wit tarwe-vruchtenbrood