

# Kerststollen

## met EXCELLENT ZACHT

(Uitkomst: 39 stuks)

### Zetsel:

Lelie	5.000 g
Edelweiss	1.500 g
Gist	1.000 g
Water	± 5.300 g
<b>Totaal</b>	<b>12.800 g</b>

Zetsel: grondstoffen zetsel mengen.  
Kneettijd: 4 min. langzaam.  
Zetselrijs: 15 min.

### Deeg:

Zetsel	12.800 g
Edelweiss	3.500 g
EXCELLENT ZACHT	2.000 g
Roomboter	800 g
Zout	200 g
Citroenrasp	100 g

### Vulling:

Rozijnen	9.000 g
Krenten	2.000 g
Noten	2.000 g
Fruitmix	1.000 g
Rum	150 g

Spijsspillen 175 g per stuk.

Kneettijd: 4 min. langzaam.  
4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).  
Vulling doormengen.

Deegtemperatuur: 26°C.

Gewicht: 850 g.

Bolrijs: 20 min.

Puntrijs: 20 min.

Verwerking: opmaken tot een stol.

Narijs: max. 30 min. (in een niet te vochtige narijskast).

Baktemperatuur: 210°C. aflopend.

Baktijd: ± 35 min.

Afwerking: na voldoende afkoeling decoreren met decoreersneeuw.

Gereserveerde benaming: wit tarwe vruchtenbrood met amandelspijs