

Kerststol

Kerststol; een heerlijk luxe brood gevuld met zuidvruchten, noten en amandelspijs en bestrooid met een laagje poedersuiker. Het staat symbool voor het ingebakerde kerstkind en hoort daarmee écht bij Kerst. Eigenlijk zou het bij iedereen met kerst op de ontbijttafel moeten staan. Natuurlijk is dat het lekkerste en het leukste als je hem zelf maakt en de geur van versgebakken brood zich door het huis verspreidt. De geur van kerst en gezelligheid. Een kerststol kan je naar eigen smaak vullen met bijvoorbeeld: krenten, rozijnen, cranberries, appel, abrikozenstukjes, noten enz. Ik hoop dat iedereen deze zelfgebakken stol op tafel gaat zetten, want echt: iedereen zal ervan smullen en het zal je heel erg veel voldoening geven! Vrolijk kerstfeest!

Het recept is goed voor 1 kerststol. Wil je meer weten over de geschiedenis van de kerststol? Kijk dan op de [website van het bakkerijmuseum](#).



Ingrediënten:

- 250 gram tarwebloem van goede kwaliteit (hoog eiwitgehalte)
- 25 gram verse gist of 12,5 gram droge.
- 5 gram (bakkers)zout
- 7,5 gram suiker
- 12,5 gram melkpoeder (te koop bij o.a. de Zuidmolen)
- 12,5 gram broodverbetermiddel voor wittebrood (ook verkrijgbaar bij o.a. de Zuidmolen)
- 12,5 gram broodverbetermiddel voor krenten- of vruchtenbrood
- 25 gram zachte roomboter op kamertemperatuur
- 25 gram losgeklopt ei
- 85-100 gram water

Vulling 1:

- 275 gram geweldde rozijnen of vruchtenmix (dit is de mix die ik gebruik: "fruitmix", maar dergelijke mixen zijn bijv. ook in goed gesorteerde supermarkten, de natuurwinkel of Makro te koop)
- 37 gram gehakte sukade
- 13 gram gehakte amandelen

Vulling 2:

- 140 gram amandelspijs
- 7 gram citroenrasp
- 7 gram losgeklopt ei eventueel aangevuld met een beetje water om de juiste stijfheid van de spijs te verkrijgen

Werkwijze:

- Wel een dag voordat je de stol gaat maken de rozijnen of vruchtenmix een half uur in een bak lauw water. Neem ongeveer 260 gram droge fruitmix, dan kom je op 275 gram als het geweld is.
- Giet af en laat vervolgens ca. 20 uur aan de lucht drogen, schud af en toe voorzichtig even om.
- Maak de amandelspijs en de citroenrasp aan met het ei en eventueel wat water.
- Prak het geheel goed door elkaar met een vorm of meng het door elkaar met de platte klopper in een standmixer. Zorg ervoor dat er geen klontjes meer in zitten.
- Vorm er een lange rol van, die ongeveer even breed is als de stol.
- Doe de bloem, het zout, de suiker, de melkpoeder en de broodverbetermiddelen in een kom.
- Roer met een garde goed door elkaar.
- Voeg de droge gist toe en roer nog eens goed door. (Als je verse gist gebruikt kan je deze oplossen in het water en daarmee toevoegen)
- Voeg nu het ei en het water toe.
- Kneed 8 minuten in een standmixer (bijv. KitchenAid, Bear Teddy Varimixer) of kneed met de hand.
- Voeg dan de boter in kleine stukje toe en kneed net zo lang door tot je een vliesje van het deeg kunt vormen tussen je vingers. De plakkerigheid van het deeg is goed als het aanvoelt als de plakzijde van een post-it blaadje. (Als je vaker brood bakt: het deeg is iets droger dan van de meeste broden)
- Doe het deeg in een licht ingevette kom, dek af en zet 10 minuten weg op een warme en tochtvrije plek.
- Rol het deeg uit met een deegroller en verdeel de helft van de fruitmix eroverheen, laat een cm van de kanten vrij.
- Vouw het deeg in 3-en en druk met de deegroller de zijanten dicht.
- Rol weer uit tot een lap en herhaal deze handeling met de rest van de fruitmix.
- Let er op dat de vruchten niet door de deeghuid heen komen, als dit gebeurt zullen ze verbranden tijdens het bakken.
- Leg het deeg terug in de licht ingevette kom en laat afgedekt op een warm en tochtvrij plekje staan gedurende 15 minuten.
- Rol het deeg uit tot een ovaal en plaats de rol amandelspijs net iets van het midden.
- Zorg ervoor dat de rol iets minder lang is dan het deeg.
- Vouw het deeg dicht, zorg dat de bovenste flap iets korter is dan de onderste.
- Druk de zijanten en de open voorkant dicht met de deegrol.

- Blijven de deegflappen niet goed aan elkaar plakken, bevochtig ze dan met een heel klein beetje water.
- Leg de stol op een met bakpapier of siliconen bakmatje beklede bakplaat.
- Laat op een warme, vochtige en tochtvrije plaats rijzen gedurende 45 minuten. (Ik gebruik hiervoor een grote, lage Samla bak met deksel van de Ikea met een schaalje heet water erin)
- Verwarm 20 minuten voor het einde van de rijstijd de oven voor op 200 graden.
- Bak de kerststol in ca. 35 minuten bruin en gaar.
- Leg na het bakken op een rooster.
- Smelt wat boter en bestrijk hiermee de nog warme kerststol.
- Laat afkoelen en bestrooi met poedersuiker.

Mocht je willen zien hoe je een kerststol maakt: Levine heeft een duidelijk instructiefilmpje gemaakt over het bakken van een kerststol, ze gebruikt wel een ander recept dan ik hier heb gebruikt, maar de techniek blijft hetzelfde. Het filmpje kun je [hier](#) vinden.

Iedereen een heel gezellig kerstontbijt gewenst!

Het recept komt (deels aangepast) uit het "Praktijkboek grootbrood" van het NBC.