



# Tips voor het maken van de perfecte kerststol

---

Binnen het assortiment van Dossche Mills zijn de eiwitrijke bloemsoorten **Americana, Hyacint en Lelie** uitermate geschikt voor het maken van stollen. Bij gevulde broodsoorten komen bij een hoge veredeling, dosering en vulling, de specifieke kwaliteiten van deze soorten tot zijn recht.

Onze baktechnisch adviseurs hebben een aantal tips opgesteld voor het maken van de perfecte kerststol. Het basisrecept vindt u aan de achterzijde van deze leaflet.

## De voorbereiding:

- Was en wel 2 dagen vóór verwerking de rozijnen en krenten, spoel vooral goed na.
- Maak de amandelspijs soepel en verwerk het op bakkerijtemperatuur tot pillen. Dek de spijspillen goed af met plastic, dat voorkomt uitdroging. Hanteer als dosering 20% van het deeggewicht.
- Hele gebruneerde of grof gebroken noten geven méér karakter aan de kerststol. Besprenkel ca. 1 uur voor verwerking de noten met 10% water, berekend over het notengewicht, en meng het water goed door. Het water zal volledig geabsorbeerd worden.
- Zorg dat de vulling de juiste temperatuur van ca. 27°C heeft voor de verwerking.
- Volg bij het gebruik van boterstolpoeder de adviesdosering, een andere optie is een combinatie van vruchtenbroodpoeder (20%) en roomboter (5%).

## Het kneden:

- Voeg alle grondstoffen bij elkaar en meng 6 minuten.
- Kneed het deeg tot een soepel deeg, gebruik als richtlijn ca. 96% van de kneedtijd van krentenbrood.
- Stort na het kneden de vulling op het deeg en laat enkele minuten loskomen, daarna vulling doorwerken. Hierdoor wordt de vulling makkelijker opgenomen en beter omsloten door het deeg.
- Deegtemperatuur inclusief vulling: 27°C

Kneed optimaal voor een:

- Goede deegontwikkeling
- Soepele deegverwerking.
- Goede bakaard.
- Juiste structuur.
- Goede malsheid.
- Juiste draagkracht/stand gebakken product



**Dossche Mills**

---

Samen halen we het beste uit graan

### Verwerking van het deeg:

- Na het kneden het deeg direct afwegen, opbollen, zónder al te veel spanning.
- Zorg tijdens het opbollen dat de vulling goed wordt ingesloten.
- Voorkom afkoeling van het deeg tijdens de bolrijs door de deegstukken af te dekken met plastic.
- Zorg bij het aanpunten voor het korte stompe punten met gesloten uiteinden.
- Rol vervolgens de deegpunten op gebruikelijke wijze uit.
- Zorg voor de juiste balans in de dikte van de 'lippen' en middendeel van het deeg waar de spijs komt te liggen.
- Zorg dat de spijspil 3 cm korter is dan de deegplak zodat de spijs mooi verdeeld is in de kruim.
- Smeer de onderlip, wanneer er gebakken wordt in een rotatie-oven, vóór het dichtvouwen licht in met smeermulsie, géén afmeetolie, dit voorkomt 'blind' bakken.

- Druk voorzichtig met de vingertoppen het deeg aan rondom de spijspil.
- Leg de gevormde stol vervolgens omgekeerd op de bakplaat. Gebruik alleen bakpapier bij een inschiet- of thermische oven.
- Na het modelleren van de laatste stol, de stollen ca. 15 minuten laten rijzen in een uitgeschakelde narijkskast.

### Tip:

Strijk de opgemaakte stol op de bakplaat licht af met heel-ei daardoor krijgt de stol een mooie volle frisse korstkleur. Zeker bij het bakken in een rotatie-oven aan te bevelen!

### Bakken:

- Bak de kerststollen altijd in een milde oven en voorkom teveel vloerwarmte.
- Richtlijn voor bakken van een kerststol van 850 gram is ca. 40 minuten.

## Smaakvol kerstbrood rijkelijk gevuld met rozijnen, krenten, noten en amandelspijs

### Ingrediënten

Deegsamenstelling	%
Americana/ Hyacint /Lelie	100
Zout	2,2
Gist	8
Boterstolpoeder	30
Water ca.	66

### Vulling

Rozijnen	110
Krenten	20
Gebruneerde noten	10

**Tip:** Vulling Sinasappelstukjes 5%  
Rumcompund: adviesdosering 1-1,5 % berekend over het bloemgewicht.

### Werkwijze

Mengen	6 minuten 1e versnelling
Kneden	tot een soepel deeg
Vulling	doordraaien
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	850 gram
Bolrijs	20 minuten, daarna aanpunten, korte stompe punt
Puntrijs	20 minuten
Opmaken	per stol 170 gram amandelspijs invouwen, na het opmaken van de stol strijken met heel-ei
Narijs	maximaal 15 minuten
Baktijd	ca. 40 minuten
Afwerking	met boter bestrijken en na totale afkoeling evt. bestrooien met poedersuiker

RECEPT KERSTSTOL

### Heeft u vragen?

Neem contact op met onze proefbakker. Of surf naar [www.dosschemills.com](http://www.dosschemills.com) voor meer informatie.



 Dossche Mills

Samen halen we het beste uit graan

Clemence Dosschestraat 1  
9800 Deinze, Belgium  
T. +32 (0) 9 381 44 44

Brielselaan 115  
3081 AB Rotterdam, The Netherlands  
T. +31 (0) 10 42 38 911

[info@dosschemills.com](mailto:info@dosschemills.com)  
[www.dosschemills.com](http://www.dosschemills.com)