**Kerststol:**

**Ingrediënten:**

* 250 gram bloem (optioneel 5 gram glutenpoeder)
* 135 gram melk
* 10 gram droge gist (of 30 gram verse gist)
* 15 gram zoetstof (geraspte citroenschil met suiker)
* 45 gram roomboter
* 5 gram zout
* 180 gram fruitmix (rozijnen/krenten/cranberries/sinaasappel konfijt)
* 150 gram amandelspijs, eventueel afgeslapt met een beetje ei.

**Verder** **nodig**:

* +/- 30 gram gesmolten boter voor het bestrijken van de korst na het bakken.
* Poedersuiker voor het bestrooien

**Werkwijze:**

Het maken van een stol begint met het maken van een zetsel, hierbij doe je de helft van de bloem, alle melk en alle gist in de mengkom en mengt voor ongeveer 4 minuten. Daarna laat je het 20 minuten tot een half uur afgedekt staan. Het proces wat tijdens deze periode plaatsvindt heet autolyse. De enzymen die van nature in de bloem aanwezig zijn beginnen nu al uit zichzelf verbindingen met elkaar te maken. Hierdoor kan je straks korter kneden.

Na deze periode voeg je de zoetstof, roomboter en het zout toe en kneed je verder tot een glad en soepel deeg, waar je een vliesje van kan trekken.

Nu neem je het deeg en druk het een beetje uit tot een plak, hier leg je de vulling op en vervolgens steek je met een deegsteker het deeg in stukken. Dit raap je (inclusief de vulling) weer bij elkaar en herhaal dit een aantal keer, tot alle vulling is opgenomen. Vorm van het deeg een bol en laat deze 20 minuten rijzen, na deze eerst rijs, neem je de bol en je vormt deze tot een stompe punt, leg deze met de sluiting naar boven en laat weer 20 minuten rijzen.

Intussen kan je de spijs klaarmaken, neem kant en klare spijs of zelfgemaakte en slap die indien nodig wat af met een half eitje, je moet een beetje aanvoelen wanneer de consistentie slap genoeg is. Het is vooral je eigen voorkeur. Hierna maak je een rol van de spijs die iets korter is dan de breedte van de je deegstuk.

Leg na de puntrijs, het deeg voor je met de punten aan de rechter- en linkerkant. Met een deegroller druk je het midden plat, en rol deze heen en weer over een lengte van ongeveer 5 cm. Op het platte stuk wat nu is ontstaan, leg je de spijsrol en je vouwt het brood dicht. Nu druk je goed met je vingertoppen de spijsrol vast. Je draait het deeg op z’n kop en legt het op een ingevette plaat (of gebruik bakpapier) en laat het nog eens ca. 20-30 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op ca. 190 graden en bak de stol voor 35 minuten. Elke oven is anders, dus het kan zijn dat ie iets langer of juist korter moet. Dat is een kwestie van testen.

Strijk de stol direct na het bakken af met de gesmolten boter en laat ‘m verder afkoelen op een rooster.

Als finishing touch, kan je als de stol helemaal is afgekoeld bestrooien met poedersuiker.