



Krijger Molenaars

Boterstol

Dit luxebrood is een specialiteit uit Nederland waarbij in het deeg rozijnen, amandelspijs en veel typische specerijen worden verwerkt. Dit is een typisch product dat tijdens de eindejaarsperiode in de bakkerijen ligt.

Ingrediënten

Deegsamenstelling		
Stollenbloem	100%	1.000 g
Water	63%	630 g
Forti Boterstollenpoeder	30%	300 g
Gist	9%	90 g
Zout	2%	20 g
Vulling		
<i>De vulling (1000 - 1400g) bestaat uit rozijnen en krenten (1 dag op voorhand ± 30 min geweekt), geconfijt fruit en licht geroosterde noten.</i>		
<i>*Tip: besprenkel met bruine rum voor een extra lekkere smaak.</i>		



Werkwijze

Kned	
Type spiraal	3 min traag, 8 min snel De vruchten inmengen.
Deegtemperatuur	26°-27°C (na doormengen vulling)
Rijsschema	
Afwegen	Grote stollen: 850 g deeg + 150 g amandelspijs Kleine stollen: 430 g deeg + 75 g amandelspijs Opbollen
Bolrijs	15 min Korte puntjes van maken.
Puntrijs	15 min
* Stap 1	Punten met slot naar boven leggen
* Stap 2	De punten inrollen met een dun rolstokje. Het ingerolde gedeelte moet circa 5 cm bedragen. De amandelspijs op lengte rollen (lengte van de punt minus 1,5 cm)
* Stap 3	De amandelspijs in het ingerolde gedeelte leggen.
* Stap 4	De bovenflap over de onderflap vouwen en met de vingertoppen achter de spijspil het deeg goed aanduwen. Ook de zijkanten goed aanduwen, zodat er geen spijs uit kan bakken. De stol omkeren en op een gesmeerde bakplaat zetten.



Stap 1: Punten met slot naar boven leggen.



Stap 2: De punten inrollen met een dun rolstokje. Het ingerolde gedeelte moet circa 5 cm bedragen. De amandelspijs op lengte rollen (lengte van de punt minus 1,5 cm)



Stap 3: De amandelspijs in het ingerolde gedeelte leggen.



Stap 4: De bovenflap over de onderflap vouwen en met de vingertoppen achter de spijspil het deeg goed aanduwen. Ook de zijkanten goed aanduwen, zodat er geen spijs uit kan bakken. De stol omkeren en op een gesmeerde bakplaat zetten.



Krijger Molenaars

Narijs	35 min / 30° C (voor een vastere stol => narijs buiten de rijkskast)
Bakken	Grote stollen: 35 min / 210 °C (met stoom bij rotatieoven)
	Kleine stollen: 28 min / 210 °C (met stoom bij rotatieoven)
Decoratie	Bestrijk met gesmolten roomboter.
	Als de boter is gestold: bestrooien met poedersuiker (bloemsuiker).