

PAASBROOD

Ingrediënten:

- 300 gram rozijnenbroodmix
- 1 ei
- 20 gram gist of 10 gram droge gist
- 100 gram water

Potpourri:

- 250 gram gewelde rozijnen
- 50 gram cassata vruchtjes
- eventueel naar keus: 100 gram gebroken hazelnoten

Vulling: 200 gram spijs

BEREIDING

- De helft van de bloem, alle gist, het ei en het water in een mengkom doen en met een lepel mengen.
- Dit beslag 20 minuten laten rusten.
- De rest van de bloem toevoegen en 5 minuten kneden.
- Na het kneden direct de potpourri erdoor knijpen, niet kneden.
- Van het deeg een bol maken en 20 minuten laten rijzen.
- Van de bol een punt maken, deze weer 20 minuten laten rijzen.
- met een rolstok of deegroller het deeg platrollen (over de lengte); de randen iets dikker laten.
- Leg in het midden de pil spijs en klap het deeg dicht, zodat de twee dikke randen op elkaar liggen.
- Druk het deeg tussen de verdikking van de spijs en de dikke rand stevig aan.
- Leg de stol op de bakplaat en doe deze in een ruime plastic zak tegen het uitdrogen.
- Laat de stol 60 – 90 minuten rijzen.

AFBAKKEN

- De oven voorverwarmen op de hoogste stand gedurende 15 minuten.
- De regelknop in de juiste stand zetten: 190°C.
- De bakplaat in het midden of iets onder het midden in de oven schuiven.
- Baktijd: ongeveer 30 a 35 minuten.

AFWERKING: de stol, als deze afgekoeld is, instrijken met gesmolten roomboter en na afkoeling poedersuiker erover strooien.



Recept afkomstig van www.molendearend.nl