Kerststol

Wat heb je nodig

375 gram bloem
25 gram gist
160 ml melk (lauw)
75 gram boter (gesmolten)
2 eieren
50 gram basterdsuiker
½ theelepel zout
150 gram rozijnen
100 gram krenten
100 gram amandelschaafsel
2 theelepels vanillesuiker
½ theelepel amandelaroma
1 pakje amandelspijs

Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Was de rozijnen en de krenten en laat ze uitlekken.
Verbrokkel de gist in een schaaltje.
Schenk 60 ml lauwe melk op de gist.

Doe de bloem in een beslagkom en roer het zout er door.
Maak een kuiltje in de bloem en giet daar het gistpapje in.
Doe de suiker, 1 ei en de gesmolten boter ook bij.

Mix op de middelste stand en schenk de rest van de melk erbij.
Mix 10 minuten tot een soepel deeg, wat van de kom loslaat.
Laat het deeg afgedekt 45 minuten rijzen.

Breek 1 ei in een kopje en klop het los.
Verkruimel de amandelspijs in een schaaltje.
Doe de helft van het ei erbij en prak het door elkaar.
Kneed het door en vorm er een rol van (± 30 cm lang)

Strooi wat bloem op het werkblad en leg het gerezen deeg erop.
Doe de krenten, rozijnen en amandelschaafsel in een beslagkom.
Doe de vanillesuiker en amandelaroma erbij.
Roer het door elkaar en schep het op het deeg.

Kneed het deeg met de hand goed door, zodat alles goed gemengd is.
Rol het deeg uit tot een lap van 30 x 40 cm.
Druk met de deegrol een gleuf in het midden van de deeglap.
Leg de deeglap op de bakplaat.

Leg de rol amandelspijs in de gleuf en vouw de deeglap erover.
Laat het afgedekt 30 minuten rijzen.
Zet na 20 minuten de oven op 200 graden.
Bak het brood in 45 minuten gaar en laat het op een rooster afkoelen.