

# Recept Stollenbrood

## Ingrediënten

500 g HOME BAKING BEREIDING VOOR LUXEBROOD

+/- 175 g lauw water

35 g verse gist of 1 pakje Instant gist

1 ei (1/2 voor bereiding - 1/2 voor doreren)

70 g boter of margarine

of : 500 g ALL-IN LUXE

300 ml water

rozijnen, parelsuiker, gekonfijt fruit naar keuze

250 - 300 g amandelspijs

1 eiwit

citroen-essence

siersuiker

Jezuskindje in plastic of suiker

## Werkwijze

- bereid het brooddeeg door luxebroem, water, gist, 1/2 ei, boter te mengen
- kneden tot een glad en homogeen deeg
- doe er rozijnen, parelsuiker, gekonfijt fruit bij
- rusttijd : 20 minuten. Platslaan
- rol het deeg uit in ovale vorm (wat dunner in het midden)
- leg het op een bakpapier op de ovenplaat
- leg de amandelspijs in een kom en voeg er het eiwit en wat druppels citroenaroma bij
- maak hiervan een worstje en leg het in het midden van het brooddeeg
- doreer de randen van het deeg en vouw ze op mekaar. Goed aandrukken opdat ze niet opengaan !!
- rusttijd : +/- 45 minuten
- bovenkant doreren met 1/2 ei
- baktijd : +/- 200 ° C gedurende +/- 25-30 minuten
- na afkoeling bestrooien met siersuiker en er het Jezuskindje opleggen

**Al deze ingrediënten zijn verkrijgbaar in onze winkel.**