

Kerststol à la Van der Graaff

Ingrediënten

- 1 kilo bloem
- 15 gram zout
- 200 gram basterdsuiker
- geraspte schil van een halve citroen
- merg van een half vanillestokje
- mespuntje foelie
- mespuntje gemalen kruidnagel
- mespuntje gemalen peper
- 3 eieren
- 75 gram gist
- 2,5 à 3 deciliter melk
- 300 gram boter
- amandelspijs (zie recept gevulde speculaas)
- 100 gram rozijnen
- 100 gram sucade
- 100 gram gesneden bigarreaux

Werkwijze

1. Doe de bloem, het zout, de suiker, de citroenschil, de vanille, de foelie en de kruidnagel in een grote kom.

2. Maak een kuiltje en breek hierin de eieren.
3. Meng de gist aan met 2,5 deciliter lauwe melk, schenk dit in het kuiltje en meng alles met een houten lepel vanuit het midden.
4. Laat de boter zachtjes smelten, koel dit iets af en schenk dit bij het deeg, roer het erdoor en werk het deeg door met de handen.
5. Laat op een vochtige, warme plaats rijzen gedurende drie kwartier.
6. Maak de vulling klaar , snijd alles zo nodig in kleine stukjes. N.B. Was de rozijnen niet.
7. Werk het vulsel door het deeg.
8. Maak een platte koek, leg iets naast het midden de rol spijs en sla het deeg dubbel, de bovenkant is kleiner dan de onderkant, de spijs ligt middenin, over de gehele lengt van het brood.
9. Plaats dit op een ingevette bakplaat, middenin een lauwwarme oven met een kopje water ernaast. Gedurende een half uur laten rijzen.
10. Neem het kopje water eruit, zet de oven op stand 6 en bak het gaar in ongeveer een half uur.
11. Neem het brood uit de oven, bestrijk het met wat gesmolten boter.
12. Laat het brood op een rooster afkoelen.
13. Bestuif het brood met poedersuiker.