



## Kerststol met Ocean Spray Cranberry

Een nieuwe smaaksensatie gecombineerd met een traditionele kerststol, voor een extra fruitig resultaat!

<b>Recept:</b>	:	Bloem	10.000 gram
		Zout	200 gram
		Gist	1.000 gram
		Stollenpoeder	2.500 gram
		Water	6.000 gram
		Krenten	10.000 gram
		Rozijnen	2.500 gram
		Ocean Spray Cranberry's	2.500 gram

- Werkwijze:**
- \* kneed het deeg 2 min. in de eerste versnelling en 6 minuten in de tweede versnelling
  - \* deegtemperatuur 25°C
  - \* afwegen 900 gram per stuk
  - \* rijs 2 x 25 minuten
  - \* stollen vormen en eventueel vullen met 150 gram amandelspijs
  - \* narijs: 20 – 30 minuten
  - \* baktemperatuur in oven: ± 210 °C
  - \* het recept kan ook gebruikt worden voor Tulband

### **Yulling variaties:**

1. **Cranberry Vruchtenbrood:** gebruik 100% gezoete gedroogde hele cranberry's.
2. **Cranberry Rozijnenbrood:** gebruik 50 % gezoete gedroogde hele cranberry's en 50% krenten/rozijnen.
3. **Luxe Cranberry Vruchtenbrood:** gebruik 50% gezoete gedroogde hele cranberry's en 20% suikernibs.
4. **Cranberry brood Extra gevuld:** gebruik 40% gezoete gedroogde hele cranberry's, 20% suikernibs P4, 20% rozijnen en 20% gebroken hazelnoten.

Opmerking: voor een nog malsers resultaat in brood, bevochtig de Cranberry's voor het verwerken.