



Kerststol met Ocean Spray Cranberry

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

Recept	:	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
		* rijst 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

Vulling 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 malser resultaat in brood, bevochtig de Cranberry's voor het verwerken.