**Stol**

Tijdsduur = 100 minuten

 **Inleiding:**

De kerststol is een gevuld brood dat traditioneel wordt gegeten tijden Kerst en Pasen. Oorspronkelijk komt het brood uit Duitsland. De standaard ingrediënten voor een kerststol zijn spijs, noten, rozijnen en poedersuiker. Je kunt natuurlijk ook variëren met bijvoorbeeld gedroogde of gekonfijte vruchten door het deeg of een laagje roomboter op een plak stol.

**Werkwijze:**

*Volg de werkwijze stap voor stap op! Lees steeds goed wat je moet doen en vink af.*

**Ingrediënten:**

Voor de giststarter

* 20 gram verse gist = 6.7 gram droge gist
* 100 ml melk

Voor het deeg

* 190 gram bloem
* 25 gram suiker
* 4 gram zout
* 4 gram glutenpoeder
* ½ losgeklopt ei
* 25 gram boter
* 0,7 gram kardemompoeder

Voor de vulling

* 180 gram rozijnen
* 30 gram fijngehakte geroosterde amandelen of hazelnoten
* 9 gram gekonfijte sinaasappelreepjes

Apart

* 125 gram spijs
* ½ losgeklopt ei

Voor de afwerking

* klontje gesmolten boter
* poedersuiker

**Materialen:**

* kleine maatbeker
* beslagkom
* pollepel
* kopje
* vork
* grote pan
* steelpan
* theelepel
* boterkwastje
* deegschraper
* bloem strooipotje
* bakmatje

 **Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon.

##### Zet ook een bestek- en afvalbord klaar.

 **Giststarter maken:**

1. 🞎 Verwarm in een pannetje de melk tot 30 °C.
2. 🞎 Doe de melk in een kopje.
3. 🞎 Meng door de melk de gist.
4. 🞎 Even roeren.
5. 🞎 Zet het kopje in een pan warm water (Dat heet “het badje van Marie”).
6. 🞎 De gist gaat na ongeveer 20 minuten afvalstoffen maken: er komt een
 schuimkraag.

**2. Maak van je oven een rijskast:**

1. 🞎 Breng in een andere pan water aan de kook.
2. 🞎 Haal de oven leeg.
3. 🞎 Zet de oven op 30°C.
4. 🞎 Zet de pan met het hete water (zonder deksel) onderin de oven.
5. 🞎 Zet de oven **uit** als hij op temperatuur is.

**3. Deeg maken**

1. 🞎 Doe de bloem en het zout in een beslagkom.
2. 🞎 Roer daarna de giststarter erdoorheen.
3. 🞎 Klop het ei los in een kopje.
4. 🞎 Voeg de suiker, glutenpoeder en de helft van het losgeklopte ei toe in de beslagkom.
5. 🞎 Kneed alles goed door. Met **één ‘dichte’ hand!**
6. 🞎 Voeg als het nodig nog wat bloem uit de bloemstrooier toe. (klein beetje!)
7. 🞎 Kneed tot je een zacht en elastisch deeg hebt (= 10 min.) Laat de docent
 controleren.
8. 🞎 Kneed de laatste 5 minuten de boter en het kardemompoeder rustig mee.
9. 🞎 Verdeel het deeg in 2 gelijke bollen.
10. 🞎 Ieder kneed de vulling nu rustig door zijn deeg.
11. 🞎 Maak een mooie bol van je deeg.

**4. Rijzen**

1. 🞎 Check of de oven uit is.
2. 🞎 Leg een bakmat op het bakplaat met daar de bollen op.
3. 🞎 Laat de bollen 20 minuten rijzen.
4. 🞎 Haal de bollen uit de oven, sla ze licht plat zodat de lucht eruit is.
5. 🞎 Laat ze nog 10 minuten verder rijzen in de rijskast.
6. 🞎 Haal de bakplaat met deegbollen **en het bakje met water** uit de rijskast.
7. 🞎 Zet nu de oven op 200°C.

**5. Vulling**

1. 🞎 Kneed het overige losgeklopte ei door de spijs.
2. 🞎 Verdeel de spijsvulling in 2 gelijke stukken.
3. 🞎 Rol van elk stuk een staaf van 10 cm
4. 🞎 Vorm de deegbol tot een ovale plak.
5. 🞎 Leg de spijsvulling in het midden van de plak en vouw de plak goed dicht.
6. 🞎 Controleer of de spijs niet meer zichtbaar is.
7. 🞎 Je hebt nu een soort halve maan.
8. 🞎 Check of alle rozijnen bedenkt zijn door een klein laagje deeg.
9. 🞎 Leg de halve manen op de bakplaat met bakmat.

**6. Bakken**

1. 🞎 Controleer of de oven op temperatuur is.
2. 🞎 Zet de oven nu terug op 190°C.
3. 🞎 Zet de bakplaat met de stollen in het midden van de oven.
4. 🞎 Bak de stollen in ongeveer 15 minuten af.
5. 🞎 Smelt ondertussen de boter in een steelpannetje. Laat niet bruin worden.
6. 🞎 Zet de oven uit en haal de stollen uit de oven.
7. 🞎 Smeer de stollen in met de gesmolten boter.
8. 🞎 Laat de stollen op een rooster afkoelen.
9. 🞎 Bestrooi de stollen met poedersuiker.

*Was en droog je materialen na afloop en berg ze netjes op.*

*Maak ook je werkplek weer schoon.*

**Vragen en opdrachten**

Geef antwoord op de volgende vragen:

1. Waarom moet je er goed op letten dat je rozijnen bedekt zijn met een laagje deeg voordat je de stol afbakt?

………………………………………………………………………………………….

1. Welke functie heeft gist?

………………………………………………………………………………………….
2. Waarom laat je de stol eerst goed afkoelen voordat je hem bestrooid met poedersuiker?

 ………………………………………………………………………………………….

1. Keur je eigen gemaakte stol **objectief**. Gebruik hierbij de **werkkaart**: *productbeoordeling.* Schrijf de antwoorden in onderstaand schema:

*Product:* …………………………………………………………

*Naam 1*  …………………………… *Naam 2* ……………………………

 \**gebruik hele cijfers (1 t/m 10)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Product*** | Omschrijving | *Cijfer \*persoon 1* | *Cijfer \*persoon 2* | *Eindcijferproduct* |
| *Kijken*Kleur  |  |  |  | *Gemiddeld**cijfer =* |
| Dikte |  |  |  |
| Ruiken**Geur** |  |  |  |
| ProevenSmaak |  |  |  |
| Mondgevoel |  |  |  |

|  |
| --- |
| Laat je werk beoordelen door de docent! |