



⌚ ± 1 uur

 ± 1.5 uur

 6 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- Overige benodigdheden:**

-



écht alles om te bakken

- 1 sinaasappel;
- 1 citroen.

Recept

1. Doe 1 theelep witte basterdsuiker, gist en 100 milliliter lauwwarm water in een kom.
2. Meng dit door elkaar heen totdat het gist gaat schuimen.
3. Wel de rozijnen in een schaaltje met lauwwarm water.
4. Doe de bloem, basterdsuiker en zout in een kom.
5. Smelt de ongezoeten roomboter.
6. Doe de gesmolten boter door het bloemmengsel heen.
7. Warm de melk kort op en giet dit bij het bloemmengsel in.
8. Voeg de vanille bourbon en kaneel eraan toe.
9. Lek de rozijnen uit en dep ze goed droog.
10. Doe de rozijnen in een kom.
11. Rasp de sinaasappel en de citroen.
12. Doe de sinaasappelpulp, citroenpulp en de gehakte walnoten bij de rozijnen in.
13. Meng dit door elkaar heen.
14. Voeg het geschuimde gistwater toe aan de bloem.
15. Kneed het bloemmengsel voor 8 minuten met een deegmachine tot een mooi deeg.
16. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad.
17. Rol het deeg uit en doe de rozijnen, de pulp en de gehakte walnoten erop.
18. Vorm het deeg met al deze ingrediënten tot een mooie bal.
19. Laat het deeg 1 uur rijzen op een warme en droge plek.
20. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
21. Rol de amandelpijp uit tot een plak van 5 cm dikte.
22. Leg het amandelpijp op het deeg en rol het deeg weer dicht.
23. Bak de paastol in 25 tot 30 minuten gaar.
24. Laat het brood afkoelen.
25. Bestrooi de afgekoelde paastol met poedersuiker.

Handige informatie

Wat is het verschil tussen een Paasstol en een Kerststol?

Voordat we je het recept laten zien, vinden we het eerst wel een goed idee om uit te leggen wat het verschil is tussen een paasbrood en een kerststol. Zit hier daadwerkelijk een groot verschil in of niet? Nou, eigenlijk zijn er vrij weinig verschillen. De ingrediënten van beide broden zijn namelijk hetzelfde en eigenlijk is het dus hetzelfde brood. Dit komt doordat kerststollen enorm populair waren en daadwerkelijk als warme broodjes over de




