



# Het virtuele Restaurant

## Paasbrood / stol



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p><u>krumeldeeg</u></p> <p>250 gr bloem 250 gr. boter 10gr.zout 50 gr. citroenrasp 250 gr. rozijnen</p> <p><u>zetsel</u></p> <p>250 gr. bloem 25 gr. gist 100 cc. melk 25 gr. suiker 3 eieren</p>	<p>Zorg er voor dat alle ingredienten en materialen op kamer temperatuur zijn!! Zeef de bloem. Verwarm de melk tot ze lauwwarm aanvoeld en los hierin de gist en suiker op. Maak een kuiltje in de bloem en giet het melkmengsel er in. Meng de melk langzaam met de eieren door de bloem totdat er een homegeen deeg onstaat. Kneed het deeg droog en laat het 1á 2 uur rijzen op een warme plaats. Kneed van de bloem en de boter en het zout een krumeldeeg. Als het zetsel voldoende gerezen is kneed er dan het krumeldeeg en de geweekte en gewelde rozijnen door. Laat het deeg nog even narijzen en vorm er een puntbrood van. Druk in het midden een rolstok en rol het brood uit. Leg in de uitholling de spijspil en sla het deeg dicht, zodat onder zijde iets uitsteekt. Zet het brood op de gesmeerde bakplaat en bak het brood af in een <b>oven</b> van 225° C. Als het brood is afgekoeld bestrijk het met boter en bestuif het met poedersuiker.</p>



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)