

# Glutenvrije Feeststol

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

De heerlijkste feeststol maak je gewoon thuis in eigen keuken! Vooral wanneer deze glutenvrij moet zijn. Weg met de gortdroge uit de winkel en ga voor vers, luchtig, zacht en smaakvol. Bij dit recept hoe je geeneens met handen in het deeg. We spuiten het gewoon op met een spuitzak! Hoe simpel is dat! en met een uur heb jij een glutenvrije Feeststol op tafel te shinen! Bij ons was die in ieder geval bijna meteen op, zo lekker was die! Mijn man zei, hé dit smaakt gewoon zoals die gemaakt is van tarwe! Dat willen we horen, dat betekent voor mij doel geslaagd! Hopelijk staat deze stol ook bij jullie heerlijk te pronken tijdens de feestdagen!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 1 STOL

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

BAKTIJD: 35 MINUTEN

RIJSTIJD: 45 MINUTEN

## Benodigdheden:

- 250 gram witte broodmix van Allergento
- 100 gram bruine broodmix van Allergento
- 150 gram woestijnmix van Le poole
- 13 gram gedroogde gist
- 9 gram broodverbeterpasta van Allergento (1 volle theelepel)
- 15 gram suiker
- 40 gram zachte roomboter
- 7 gram psylliumvezels
- 2 eierdooiers
- 2 snufjes zout (Allergento broodmixen bevatten namelijk al zout!)
- 250 gram goed warme melk
- 200 gram bruisend bronwater

- 200 gram rozijnen (minimaal 15 a 20 minuten geweld in heet water) en goed uitgelekt!
- Voor de amandelspijs
- 100 gram Amandelmeel
- 100 gram fijne suiker
- rasp van 1/2 citroen
- 3 theelepels water
- 1/2 losgeklopt ei

## Bereidingswijze:

1. Maak op voorhand de amandelspijs klaar. Kneed alle ingrediënten hiervoor samen en wikkel in huishoudfolie tot gebruik.

***Wil je amandelspijs goed laten rijpen zodat de smaken sterker worden, laat dan minimaal een week rijpen in de koelkast. Ik heb de amandelspijs gemaakt en meteen gebruikt. Ga je het bewaren voor een aantal dagen, kneed er dan nog wat losgeklopt ei door bij gebruik!***

2. Warm de melk goed op, en meng dit met het bruiswater. Samen wordt dit lauwwarm. Voeg de gist toe samen met de suiker en laat 5 minuten staan
3. Voeg de verbeterpasta, roomboter en eierdooiers toe en daarop alle meelsoorten
4. Laat de mixer op lage stand alles mengen, vergeet na 30 seconden niet de zijanten mee te schrapen
5. Mix alles goed samen voor ongeveer 7 minuten op de hoogste stand. Voeg als laatste de gewelde/uitgelekte rozijnen toe en laat op laagste stand nog even kort draaien tot de rozijnen goed vermengd zijn
6. Neem een bakplaat bekleed met bakpapier en een spuit die je in een maatbeker doet. Zie how to filmpje. Vul de spuitzak met ongeveer 2/3 van het beslag. Knip een gat en spuit een ovaal van ongeveer 15 bij 20 a 25 cm op het midden van het bakpapier. Vul dit ovaal op met deeg wat je erin spuit.
7. Vorm een staaf van het amandelspijs en leg deze het meeste naar links op de deegbodem. Spuit reepjes deegbeslag van links naar rechts tot de bovenkant helemaal bedekt is. Neem een lepel die je steeds nat maakt in een glas water en strijk de bovenkant en zijanten goed glad
8. Bestrooi met amandelschaafsel en laat afgedekt rijzen voor ongeveer 40 a 45 minuten

9. Verwarm de oven voor op 210 C met een braadslede onder in de oven. We gaan namelijk weer bakken met stoom. Zie hier hoe je dat doet <https://glutenvrijgenietenmetouafae.nl/hoe-bak-ik-met-stoom/>
10. Wanneer de rijstijd verstreken is, spuit je het stol in met water en kook je 300 ml water. Schuif de stol in de oven en giet het gekookte water in de braadslede. Bak het brood 10 minuten en verlaag de temperatuur naar 180 C en bak verder voor ongeveer 25 minuten tot goudbruin
11. Plaats na het bakken de stol op een rooster en smeer direct af met boter. Dit droogt op wanneer de stol afkoelt en zorgt voor een **zachte** korst. Dek af met een theedoek en laat goed afkoelen
12. Bestrooi na afkoelen ruim met poedersuiker

*Notities:*