

RECEPT

Stol met Nutella®

Moeilijk

5 h 0 min



INGREDIËNTEN

Voor 10 porties

Voor het deeg:

7 g verse gist

110 ml melk

220 g bloem

20 g suiker

½ theelepel (3 g) zout

rasp van een halve citroen

100 g zachte boter

Voor de fruitmix:

150 ml appelsap

100 g rozijnen

20 g geroosterde, gehakte hazelnoten

40 g fijngehakte gesuikerde sinaasappel- en
citroenschil

150 g Nutella®

30 g gesmolten boter

glazuursuiker



Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!

BEREIDING



1

Verhit het appelsap in een kleine pan.

Zet de vuur uit zodra het appelsap kookt en laat de rozijnen weken in het sap.

Los in een grote kom de gist op in de melk en meng vervolgens met de bloem, de suiker, het zout en de citroenrasp en meng met een lepel tot u een deeg hebt gevormd.



2

Leg het deeg op een werkblad en kneed het tot het soepel en elastisch is, gedurende circa 10 minuten.

Meng er geleidelijk de boter doorheen en kneed nog 5 minuten.

Laat de rozijnen uitlekken en meng ze met de rest van de hazelnoten en de gesuikerde sinaasappel- en citroenschil.

Meng de fruitmix door het deeg en kneed nogmaals tot het fruit gelijkmatig is verdeeld.



4

Verwarm de oven voor op 200°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Rol het deeg uit tot een vierkant van 20 cm x 20 cm en vouw het één keer dubbel. Leg vervolgens de stol op een bakplaat bedekt met bakpapier.

Breng de oventemperatuur omlaag tot 180°C en bak ongeveer 40 minuten. Als de bovenkant te snel bruin wordt, bedek de stol dan losjes met aluminiumfolie.



5

Haal de kleine plekjes rond de stolgedeelten weg.

Schraap de verbrande rozijnen zodra de stol is afgekoeld af met de punt van een mes en laat de stol volledig afkoelen.

Snij de stol in tweeën en smeer vervolgens de Nutella® op de eerste laag en leg de bovenste helft erbovenop.

Bestrijk de stol met gesmolten boter en versier met gezeefde glazuursuiker.