

**Ministolletjes**



Basisdeeg		
Tarwebloem	100,0 %	10.000 gram
Scoop Boterstollen	30,0 %	3.000 gram
Zout	1,8 %	180 gram
Gist	10,0 %	1.000 gram
Water	53,0 %	5.300 gram
Amaretto	2,0 %	200 gram
Ingrediënten vulling		
Rozijnen	80,0 %	8.000 gram
Krenten	15,0 %	1.500 gram
Fruitmix	10,0 %	1.000 gram
Bakvaste rum	2,0 %	200 gram
Gebroken, gebruneerde hazelnoten	15,0 %	1.500 gram
Ingrediënten spijs (per 30 stuks mini-stollen)		
Amandelspijs (aangemaakt)		600 gram

Heerlijke ministolletjes met zalige spijs. Om je vingers bij af te likken....Hoe u de allerlekkerste mini stolletjes kunt maken vindt u in dit receptidee.

**Kneden:** Van de grondstoffen een goed afgekneed deeg kneden.

**Deegtemperatuur:** 24 graden.

**Afwegen:** 2200 gram.

**Bolrijs:** 20 minuten.

**Vormen:** Verdeel/opboller en korte bolrijs (5 minuten). Bolletje modelleren als stolletjes. Gebruik hiervoor evt. de uitrolmachine.

**Narijs:** 50 minuten.

**Decoreren:** Insnijden al naar gelang gewenste scheuring

**Bakken:** Ca.11 minuten bij 230°C

**Tip:** Bestrijken met geklaarde boter en bestrooien met Gb Plange Süßer Schnee

**Vulling:** Na korte deegrust (5 minuten) vulling doordraaien