



# **Croissants uit de broodoven: Het recept!**

**Bak de heerlijkste croissants in je houtgestookte oven met dit recept van Bjorn Mateijsen.**

Hou er wel rekening mee dat het een 2 dagen proces is, waarbij de laatste dag het ongeveer 5 uur duurt voordat de croissants de oven ingaan.

## **Ingredienten**

- 500 gram broodmeel (wit)

- 5 gram instant gist
- 115ml melk
- 145ml koud water
- 25 gram gesmolten boter
- 10 gram zout
- 70 gram suiker



## Bereiding

Meng deze ingrediënten en laat het daarna kneden met de deeghaak in een mixer voor 6 minuten, totdat je een elastisch deeg hebt. Maak er een bol van met de hand en verpak het met huishoudfolie. Leg het in de koelkast voor 12 uur.





(tijdsduur vanaf hier 5 uur)

Na 12 uur, haal het deeg en 250 gram ongezouten roomboter uit de koelkast en laat het een uur buiten de koelkast rusten. Rol daarna het deeg tot een rechthoekige lap van ongeveer 1 cm dikte. Leg de rechthoek met de korte kant naar boven en verdeel deze denkbeeldig in 3 stukken. Op het deel in het midden, leg 125 gram roomboter. Spreid het een beetje uit totdat het 2/3 deel gelijkmatig met boter is verdeeld. Vouw dan het onderste deel over het midden deel die met boter besmeerd is.

Op dit deel gaat weer 125 gram roomboter. Vouw nu het bovenste deel eroverheen, zodat je weer een rechthoek krijgt. Leg dit deeg op een bord en bedek met huishoudfolie en zet het in de koelkast om te rusten voor 1 uur.







Na het uur, haal het deeg uit de koelkast en leg het deeg weer met de korte kant naar boven en rol het uit tot 1 cm dikte. Dezelfde vouwbeweging als de eerste keer. Dus denkbeeldig 3 delen, bovenste deel naar het midden vouwen en daarna het onderste deel ook over het midden. Wederom 1 uur in de koelkast. Dit gaan we nog 3 keer doen.

Nadat er totaal 4 keer gevouwen is, kunnen we de croissants gaan vormen. Met het deeg uit de koelkast wederom rollen tot 1/2 cm dikte. Een rechthoek van 70 x 50 cm. Snij het middenstuk door totdat je 2 lappen hebt van 70 x 25 cm. Hiervan kan je ongeveer 12 - 14 croissants maken.





Maak een snee van 2 cm aan de korte kant van de driehoek en start hier met het vormen van de croissant. Rol met beide handen de croissant naar het puntje toe en leg deze daarna op een bakplaat met bakpapier.

Als alle croissants zijn gedaan, lichtjes huishoudfolie erover en laten rijzen tot ze 2 keer groter zijn. (ongeveer 1,5 uur, maar licht aan hoe warm het in huis is).







Als alle croissants zijn gedaan, lichtjes huishoudfolie erover en laten rijzen tot ze 2 keer groter zijn. (ongeveer 1,5 uur, maar licht aan hoe warm het in huis is).

Voordat de croissants in de oven gaan, 1 ei met een lepel melk losmaken en besmeer de croissants met dit mengels. Daarna in een houtoven van 200 graden voor 10 minuten. Laat de oven iets afkoelen naar ca. 170 graden en bak de croissants nog eens 5-8 minuten totdat ze mooi goudbruin zijn.

Even laten afkoelen op een rek en daarna 'yummie' je wilt nooit meer anders!

Dit recept is afkomstig van Bjorn Mateijsen: <http://brood-houtoven.blogspot.com/>

