

# Ham-kaas croissantjes

Croissantjes zijn heerlijk, zeker als je ze zelf maakt. Heerlijk zonder vulling, maar ook erg lekker mét vulling. Ik maakte eerder al eens chocolade-croissantjes, maar vandaag ging ik op de hartige toer en maakte ik ham-kaas croissantjes. Dit was ingegeven door de reepjes ham die in de koelkast lagen en nodig op moesten. Uiteraard kan je ook plakjes ham gebruiken, dat rolt iets makkelijker op. Met dit recept maakte ik 12 croissantjes.

Aarzel je om zelf met bladerdeeg aan de slag te gaan of lukt het nog niet helemaal zoals je zou willen? Bij de workshop “bladerdeeg en gerezen bladerdeeg” leer ik je graag alle kneepjes. Je doorloopt zelf alle stappen van het proces en ik vertel veel over de theorie zodat je een goede basis hebt om thuis aan de slag te gaan.



## Ingrediënten:

### Deeg:

- 300 gram bloem (Frans T55, te koop bij o.a. De Zuidmolen)
- 4,5 gram zout
- 60 gram fijne kristalsuiker
- 5 gram instant gist
- 110 gram koud water
- 65 gram koude, volle melk
- 12 gram ongezoeten roomboter

### Toeren:

- 190 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur, geen grasboter! Ik gebruik het liefste roomboter van het merk Melkan, deze blijft redelijk stevig op kamertemperatuur
- 75 gram geraspte oude kaas

#### Vulling/afwerking:

- 60 gram kleine hamreepjes (of plakjes ham)
- 20 gram geraspte oude kaas
- eventueel geraspte oude kaas om de croissants mee af te werken

#### Werkwijze:

- Doe bloem, zout, suiker en gist in een kom en roer dit goed door.
- Voeg het water, de melk en het kleine beetje roomboter toe en kneed tot een soepel en glad deeg waar je net geen volledig vliesje van kan trekken.
- Maak het deeg enigszins plat, verpak het in huishoudfolie en leg het in de koelkast.
- Pak een vel bakpapier en leg in het midden, naast en boven elkaar plakken roomboter van ca. 0,5 cm dik.
- Leg hier een vel bakpapier bovenop en vouw de randen precies in twee keer om tot je een binnenmaat van 30 x 35 cm hebt.
- Maak de vouwen goed scherp en draai het geheel om, zodat de open naden naar de onderkant wijzen.
- Rol nu met een deegroller de boter plat tot aan de gevouwen randen. Je hebt nu een gelijkmatig uitgerolde plak roomboter van precies 30 breed x 35 cm. hoog
- Leg deze plak in de koelkast, op een vlakke ondergrond.
- Wacht 35 minuten.
- Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot 60 cm. breed x 40 cm. hoog.
- Haal de boter uit de koelkast en trek het bovenste vel bakpapier eraf, doe dit als de boter nog koud is.
- Leg de plak boter met de onbedekte kant naar beneden in het midden op het uitgerolde deeg.
- Druk de plak boter vast op het deeg met een deegschrapper en trek vervolgens snel het papier eraf.
- Verspreid de 75 gram geraspte kaas over de roomboter.
- Vouw het vrij liggende deeg over de boter heen waarbij de beide kanten deeg elkaar in het midden nét overlappen.
- Snijd aan de boven- en onderkant de randjes deeg af waar geen boter tussen zit.
- Vouw het deeg vanaf beneden en boven in drieën. (Borstel overtollige bloem tussendoor even weg.)
- Vouw het deeg nog eens vanaf links en rechts in drieën. (Borstel overtollige bloem tussendoor even weg.)
- Verpak het getoerde deeg in huishoudfolie en leg in de koelkast gedurende 35 minuten.
- Rol het deeg uit tot je het vanaf de "open" kanten nogmaals in drieën kan vouwen.
- Verpak het deeg weer in huishoudfolie en leg het 35 minuten in de koelkast.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven uit tot een rechthoekige plak van 60 x 18 cm.
- Verdeel de onderkant in zes gelijke stukken van 10 cm breed, zet kleine streepjes met een mes aan de rand.
- Begin met een streepje aan de bovenkant op 5 cm en ga dan verder met 10 cm breedte.
- Snijd nu met een vlijmscherp mes driehoeken door de bovenste streepjes met de onderste te verbinden. Je krijgt nu 11 hele driehoeken en 2 halve driehoeken, deze kan je nog aan elkaar

maken tot een hele driehoek. Moeders mooiste zal het niet worden, maar weggoien is ook zonde.

- Bevochtig de lapjes deeg heel licht als ze zijn aangedroogd.
- Verdeel nu het mengsel van de hamreepjes en de geraspte kaas over de driehoeken en leg het daarbij op het breedste stuk van het deeg.
- Trek het deeg iets uit en rol het deeg met spanning op vanaf de breedste kan naar het smalste puntje.
- als je wilt kan je de buitenkant iets bevochtigen en de croissantjes door wat geraspte kaas rollen.
- Leg 6 croissantjes op een met bakpapier beklede bakplaat en 6 stuks op een andere bakplaat.
- Laat rijzen in een vochtige (ik zet er een schaalje dampend water bij) ruimte van ca. 26 graden Celsius gedurende ca. 1 uur en 45 minuten tot ze mooi omhoog gekomen zijn.
- Verwarm de oven tijdig voor op 235 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Zet 1 van de bakplaten (de ander mag even wachten) net iets onder het midden in de oven en ze de temperatuur terug naar 225 graden Celsius.
- Giet een klein beetje water op de verdiepte, metalen opvangplaat onderin de oven voor stoomvorming en bak de croissantjes gedurende ongeveer 14/15 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat na 10 minuten de stoom ontsnappen.
- Laat de croissantjes afkoelen op een rooster of eet ze warm.
- De croissantjes zijn prima in te vriezen en later weer op te piepen: bij 185 in de oven gedurende een minuut of 5 en ze zijn weer lekker knisperend.

Bron: eigen recept