

# Zoete krakelingen van bladerdeeg

Hebben jullie dat ook zo vaak? Dat je in een winkel rondneust en allerlei leuke dingen ziet, helemaal enthousiast wordt en grootse plannen maakt, maar eenmaal gekocht het betreffende ingrediënt of voorwerp in de kast blijft liggen? Zo verging het de krakelingsteker die ik alweer een tijd terug aanschafte (en hij is niet het enige ding die dat lot onderging). Uiteindelijk wordt het allemaal wel gebruikt, daar niet van, maar vaak vraag ik me af waarom het zo lang moet duren. Dat vroeg ik me zeker af toen ik merkte hoe eenvoudig deze krakelingen te maken zijn en hoe heerlijk het resultaat is!

In dit geval maakte ik het bladerdeeg zelf, maar wil je het heel makkelijk doen? Dan kan je natuurlijk ook kant en klaar bladerdeeg nemen. Dit recept is goed voor ca. 15 zoete krakelingen, gestoken met een krakelingsteker van 8 cm. Heb je geen krakelingsteker? Geen nood, je kan ook reepjes van dit bladerdeeg snijden en dit in de vorm van een krakeling leggen. Wil je meer leren over het zelf maken van bladerdeeg? Dat kan! Ik geef een [workshop](#) 'bladerdeeg en gerezen bladerdeeg' waarin je alles leert over de theorie en van begin tot eind je producten helemaal zelf maakt.



## Ingrediënten:

- 200 gram korstbloem (verkrijgbaar bij o.a. de webshop van de Zuidmolen in Groesbeek)
- 25 gram ongezouten roomboter
- 105 gram koud water
- 2 gram zout
- 125 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur (Ik gebruik graag Melkan roomboter, deze wordt niet al te zacht op kamertemperatuur)

- fijne kristalsuiker

### **Werkwijze:**

- Doe bloem, 25 gram roomboter, water en zout in een kom en kneed er een soepel deegje van waarvan je net geen stevig vlies kan trekken.
- Verpak het deeg in huishoudfolie en leg in de koelkast.
- Leg een vel bakpapier op je aanrecht en snijd de 125 gram roomboter in dikke plakken en leg deze in 2 rijen naast elkaar op het bakpapier.
- Leg hierop een tweede vel bakpapier en vouw aan alle kanten de randen dicht tot je een pakketje van 20 x 30 cm. krijgt.
- Vouw de vouwen extra scherp aan door er stevig met je nagel overheen te gaan.
- Leg het pakketje met de vouwen naar beneden en rol de boter uit tot een gelijkmatige plak van 20 x 30 cm. De vouwen zorgen ervoor dat de boter in een mooie, rechthoekige vorm komt.
- Leg de boter in de koelkast gedurende 45 minuten.
- Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven werkblad tot een plak van 40 x 30 cm.
- Haal nu pas de boter uit de koelkast en trek aan een kant voorzichtig het bakpapier eraf.
- Leg de boter op de kop op het midden van het deeg, de lange zijde van de boter moet gelijk liggen met de korte zijde van het deeg.
- Druk de boter aan op het deeg met een deegroller of deegschrapper.
- Trek nu voorzichtig en vlot het resterende vel bakpapier van de boter. Houd het papier dat je eraf trekt laag.
- Vouw de nog niet bedekte zijkanten van het deeg naar het midden van de boter, als het goed is overlappen ze elkaar daar nét.
- Vouw het deeg vanaf de korte kant in drieën.
- Draai het deeg een kwartslag en vouw het nog eens in drieën.
- Draai het deeg weer een kwartslag en rol het voorzichtig uit tot een formaat dat je nog eens in drieën kan vouwen.
- Als het deeg het toelaat rol je het voorzichtig op een licht met bloem bestrooid werkblad uit tot 40 x 27 cm. Merk je dat het deeg steeds weer terugtrekt, dek het dan af met folie en laat het een kwartiertje rusten.
- Steek de krakelingen uit met de krakelingensteker of snijd reepjes en vorm deze tot een krakeling. Werk zo dat je zo weinig mogelijk restdeeg overhoudt, dit is namelijk niet meer te gebruiken.
- Strooi fijne kristalsuiker op een bord.
- Bestrijk de krakelingen licht met water en haal ze aan de onder- en bovenkant door de fijne kristalsuiker en druk deze aan.
- Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Laat ze een kwartier rusten en verwarm ondertussen de oven voor op 220 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Bak de krakelingen in het midden van de oven gedurende 13-15 minuten.
- Wil je de krakelingen een glimmend suikerlaagje geven? Zet dan nog even de grill aan op 230 graden Celsius. Blijf het proces vanaf nu volgen en haal de krakelingen direct uit de oven zodra ze glanzend en goudbruin zijn.

Bron: eigen recept