

# CROISSANTS

Laat jouw keuken ruiken naar een Franse bakkerij. Deze croissants zijn heerlijk voor op een ontspannen zondagochtend. Ga aan de slag en leer hoe je zelf deze luchtige croissants kan maken, zacht van binnen, maar knisperend van buiten.

## Ingrediënten

### Voor de croissants

- 7 gram instant gist
- 60 gram suiker
- 500 gram bloem
- 275 gram koude, ongezoeten boter
- 250 ml warme melk
- 1 ei, losgeklopt
- Snufje zout

## Stappenplan

- 01.** Voeg de instant gist, 5 gram suiker en een scheutje warme melk toe aan een kleine kom. Laat dit 3 tot 4 minuten staan totdat het gaat schuimen.
- 02.** Voeg de bloem en de rest van de suiker toe aan de kom van jouw Kenwood Chef. Doe hier ook een snufje zout bij. Gebruik de deeghaak en mix alles totdat het een geheel vormt.
- 03.** Doe nu het instant gist mengsel en de rest van de warme melk erbij. Klop op snelheid 1 totdat de bloem alle melk heeft geabsorbeerd. Wees voorzichtig! Klop niet te lang door, anders wordt het deeg te zwaar.
- 04.** Dek het mengsel nu af en laat het buiten de koelkast staan om een uur te rijzen.
- 05.** Het is nu tijd om het deeg klaar te maken. Het geheim van de croissants zit hem namelijk in de structuur van het deeg. Neem de 275 gram koude boter uit de koelkast en snijd het in kleine blokjes. Doe deze in een kom en leg ze weer in de koelkast.
- 06.** Leg het deeg op een met bloem bestoven oppervlak. Gebruik net genoeg bloem om te voorkomen dat het deeg blijft plakken.
- 07.** Rol het deeg uit tot een grote rechthoek en rol altijd in één lange richting. Probeer om het deeg uit te rollen tot een mooie, gelijkmatige dikte.
- 08.** Verdeel het deeg in 3 gelijke vlakken en vouw deze over elkaar heen met steeds een gelijk aantal blokjes koude boter ertussen. Herhaal hierna stap 7 en 8 nog twee keer. Dek het deeg af daarna af met folie en laat het een hele nacht rusten in de koelkast.
- 09.** Haal het deeg uit de koelkast en rol het opnieuw tot een rechthoek (van ongeveer 45 cm bij 15 cm). Snijd het deeg vervolgens in kleinere rechthoeken en snijd deze weer diagonaal in driehoeken. Leg een driehoekje met de punt naar boven neer. Maak met een mesje een klein sneetje in het midden onderaan. Rol het deeg nu van onder naar boven op en buig hem tot een halve maan. Voilà, dit is je croissant! Bestrijk alle croissants met het losgeklopte ei en leg ze op een ingevette bakplaat.
- 10.** Bak ze nu in de oven op 220 ° C voor ongeveer 15 minuten tot ze goudbruin zijn. En dan nu: serveren maar!

## Benodigheden

- Kenwood keukenmachine
- Deeghaak
- Deegroller
- Kom
- Oven



Bereidingstijd  
**50 minuten**



Wachttijd  
**2 dagen**



Hoeveelheid  
**6-8 croissants**



Moeilijkheidsgraad  
**moeilijk**