

Croissants van Meester Boulanger Robèrt ~ Marije bakt brood

5-7 minuten

“Ik wil jullie als bedankje graag bij mij uitnodigen en dan gaan we samen brood bakken”, zei Meester Boulanger Robèrt van Beckhoven een aantal maanden geleden tegen mij. Jullie daarmee bedoelde hij de hele filmcrew van de 6-delige serie BROOD, die we gemaakt hebben voor Omroep MAX. Bedanken, lief hè... dat bedankje komen we met liefde in ontvangst nemen. Afgelopen maandag was het zover, alle drukke zzp agenda's hadden een gaatje op deze dag.



TV crew met van links naar rechts Anne Simmers (redactie), ik, Jan Kooyman (regie), Robèrt van Beckhoven, Samie Reynaerts (camera) en Daniel van Elsas (geluid).

Bij de bakkerij van Robert, genaamd Bij Robèrt, is ook een hele grote ruimte waar workshops worden gegeven. Wij kregen met z'n 5-en les van de Meester himself. Ik voelde me toch wel bevoorrecht, stond overal met

m'n neus vooraan en schreef driftig alle tips op in mijn rode boekje.

We maakten croissants van gerezen bladerdeeg, zijn [beroemde worstenbroodjes](#) en ook nog verschillende soorten foccacia. Hier alvast het recept van zelfgemaakte croissants. Ik dacht echt altijd dat ik dat nooit zou kunnen. Veel te ingewikkeld. Maar het valt echt reuze mee. Zo zie je maar, soms heb je net even een zetje nodig. Bedankt Meester Robèrt!

Meesterlijke croissants

Recept gerezen bladerdeeg

voor het deeg

100% eiwitrijke bloem (T45 of T65) / 500 gram

5% verse gist / 25 gram

2% zout / 10 gram

10% fijne suiker / 50 gram

5% zachte boter / 25 gram

5% heel ei / 50 gram

20% koud water / 100 gram

25% volle melk / 125 gram

voor de laagjes / de toerboter

50% koude boter / 250 gram

DAG 1 het deeg maken

Maak een elastisch deeg van alle ingrediënten. Als je een standmixer van Kitchenaid gebruikt dan kneed je 3 minuten op stand 1 en 4 minuten op stand 2. Vouw het deeg vervolgens op in de vorm van een vierkant en wikkel in plastic folie. Laat een nacht op 5 graden in de koelkast rusten. Vanaf de volgende dag kun je het croissantdeeg maken door koude boter te verwerken in de gerezen bladerdeeg. De verhouding boter ten opzichte van deeg is 50%. Kies voor de smakelijkste roomboter die je kan vinden, margarine is uit den boze natuurlijk.

DAG 2 croissants maken

Pak je gerezen bladerdeeg uit de koelkast en rol deze tot een plak van circa 40cm breed en snij deze deegplak in 2 gelijke delen. Zet even aan de kant. Pak nu pas je boter uit de koelkast. De bedoeling is dat je boter precies even groot wordt als de 2 plakken deeg. Tip van de meesterbakker. Je kan je boter tussen 2 bakpapiertjes of plastic folie leggen en soepeler maken. Dat rolt makkelijk en kleeft niet. Maak een plak van 8mm dikte en qua formaat dus de grootte van je 2 plakken deeg. Leg de plak boter tussen de 2 deeglagen en druk goed aan. Er op slaan met je deegroller is ook toegestaan



Dan kan je aan het toeren beginnen, dat doet de meester heel mooi voor in deze video (sorry voor het geluid, gewoon met de telefoon opgenomen)
[Toeren van croissantdeeg door meesterbakker Robèrt van Beckhoven](#)



Anne aan de rol met croissantdeeg

Uitrollen tot een plak van 8-9mm en in 4-en vouwen, waarbij de eerste vouw op 0,25 en de tweede op 0,75 zit (niet in het midden dus. Daarna nogmaals 2x vouwen, die naad mag wel in het midden vallen. Zie vooral de video. Daarna het deeg een kwartslag draaien. Weer uitrollen met de deegroller tot een plak van 8-9mm en wederom in 4-en vouwen. Je deeg is nu klaar om te laten rusten. Pak vervolgens het deeg goed in in plastic folie en stop het voor in ieder geval 25 minuten in de vriezer.



gevouwen croissantdeeg klaar voor de koelkast, rennen Anne voordat de boter smelt

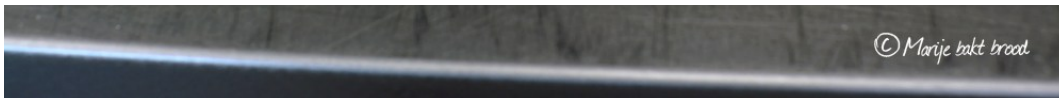




Haal eerst je deeg uit de vriezer en rol uit tot een plak van 4mm. Niet dunner want dan druk je de laagjes door elkaar en gaat straks de bladerwerking verloren. Snij driehoekjes van 10 breed bij 20 lang, het gewicht is ongeveer 70-75 gram per stuk. Een goede croissant heeft minimaal 4 windingen van links naar rechts. Dat zijn de streepjes die je ziet. Daar is een handigheidje voor. Rol het deeg van breed naar smal op tot halverwege en stop dan even. Trek het overgebleven puntje deeg verder uit, uitrekken dus en rol vervolgens door. Als je niet tussentijds stopt en trekt zul je op zo'n 3 windingen uitkomen, en op deze manier op 4 probeer maar eens.

Varieer qua vulling met stukjes chocolade of rol een plakje kaas mee. Wanneer je ze over een nat gemaakt schoon doekje haalt kun je ze ook nog eens in geraspte kaas rollen. Dan valt de geraspte kaas er niet af na het bakken.





gerolde croissants, ook met kaas en chocolade

Je kunt ze nu gaan bakken of (een deel) invriezen, dan heb je voor een andere keer je eigen gemaakte croissants in de aanslag. Haal ze dan een dag voordat je ze wil gaan bakken uit de vriezer en laat ze ontdooien in de plastic zak in de koelkast. Volg verder de beschrijving hieronder.

Leg ze op een bakplaat met bakpapier met voldoende ruimte tussen de croissantjes. Laat tot dubbel volume rijzen in een oven met het lichtje aan en/of met een groot glas heet water. Zorg dat je temperatuur niet boven de 28 graden komt, anders loopt de boter eruit.

Croissantjes uit de oven of rijskast halen



Als je met stoom kan bakken dan oven voorverwarmen op 220 graden en daarna afbakken met stoom op 210 graden voor 14 minuten. Je ziet dat ze mooi goudbruin zijn. Als je zonder stoom bakt, bestrijk dan de croissants met ei en verwarm de oven voor op 180 graden. Je bakt de croissants van de Meester zo'n 24 minuten op 170 graden. Daarna af laten koelen en smullen maar!



