Brood & bakken / Frankrijk

Botercroissants

Gelamineerd deeg bedekt met boter in Europese stijl door tientallen bochten - het resultaat is een halve maan van verbrijzelende honingraatlagen die sissen als je bijt, geurig naar gebruinde boter en melkzuur.

Tijd 1080 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen broodmeel (12-13% eiwit)
- ☐ 10 delen suiker
- ☐ 1,5 delen Instant droge gist
- ☐ 50 delen Europese ongezouten boter (beurrage, 84% vet, koud)
- ☐ 55 delen Koude volle melk
- ☐ 2 delen Fijn zout
- ☐ 5 delen Ongezouten boter (détrempe, zacht)

Zo maak je het.

01 Combineer bloem, suiker, zout, gist, koude melk en zachte boter in een keukenmixer. Meng op de laagste stand gedurende 3 minuten tot alles gemengd is, en vervolgens slechts 4-5 minuten op medium – stop terwijl het deeg nog enigszins onderontwikkeld is (ruw oppervlak, nauwelijks door de ruit heen). Als u de détrempe te veel knedt, wordt deze te elastisch om later gemakkelijk te kunnen rollen. Vorm het tot een rechthoek, wikkel het stevig in en zet het een nacht of minimaal 6 uur in de koelkast. Koude détrempe is gemakkelijker te lamineren en helpt de boterlagen te behouden.

02 Haal de boter 15 minuten vóór het lamineren uit de koelkast. Klop het met een deegroller tussen twee vellen perkament totdat het een vierkant van 20 x 20 cm en een dikte van 5-6 mm vormt. De boter moet soepel maar koud zijn: 16°C is ideaal. Het moet buigen zonder te barsten en mag niet vettig zijn. Als het scheurt wanneer het wordt gebogen, is het te koud. Als het bij aanraking onmiddellijk uitsmeert en zacht wordt, is het te warm. Een goede boterplasticiteit is de meest kritische variabele bij het lamineren.

03 Rol de koude détrempe uit tot een rechthoek van 40×20 cm. Plaats het boterblok in het midden, vouw de deeguiteinden om zodat de boter volledig is omsloten en knijp de naden dicht. Rol uit tot 60×20 cm en maak een briefvouw (drievoudig). Zet terug in de koelkast gedurende 30 minuten. Herhaal deze rol-en-vouwcyclus nog drie keer (4 in totaal), waarbij u tussen elke draai 30 minuten koelt. Na 4 beurten van een briefvouw heb je 3×3×3×3 = 81 lagen. Werk snel: als de boter door het deeg breekt of als je ziet dat het uitsmeert, laat het dan onmiddellijk afkoelen.

04 Rol het gelamineerde deeg uit tot een rechthoek van 60×25 cm en 4 mm dik. Gebruik een liniaal en een scherp mes om lange driehoeken met een basis van 12 cm uit te snijden. Rek elke driehoek voorzichtig uit tot een lengte van 25 cm. Begin bij de basis en rol stevig naar het punt toe, zonder te hard samen te drukken. De rol moet strak zijn, maar de lagen niet plat drukken. Krul de uiteinden iets naar u toe om de halve maan te vormen. Plaats ze op met bakpapier beklede bakplaten, met de punt eronder. Laat het 2-3 uur rijzen bij 24°C (75°F) tot het bijna verdubbeld is en er zichtbare lagen zichtbaar zijn.

05 Breng een dunne, zorgvuldige eierwas aan (ei + melk, goed losgeklopt) en borstel met de lagen en niet ertegenaan om leeglopen te voorkomen. Bak op 200 °C gedurende 18-22 minuten tot het diep amberbruin is. Croissants moeten enorm opzwellen in de oven; de boter creëert stoom die de lagen uit elkaar duwt. Als ze er na 18 minuten bleek uitzien, verhoog dan de temperatuur tot 410°F gedurende de laatste 3 minuten. Een goed gebakken croissant laat een zichtbare ring van geklaarde boter op het perkament achter.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / croissants