



⌚ ± 1.5 uur

 ± 25 uur

 8 personen



Vind jij kaas croissants ook zo lekker? Wij wel! Je kunt ze in vrijwel elke supermarkt wel kopen, maar wij vinden het veel lekkerder om ze zelf te maken. Een groot voordeel van het zelf maken van kaas croissants is, dat je zelf kunt bepalen welke kaas je gebruikt. Heb je bijvoorbeeld wat restjes kaas over? Of vind je gewoon een bepaalde kaas onwijs lekker? Gebruik die kaas dan om de lekkerste kaas croissants te maken die je ooit zult proeven. Die croissantjes zijn niet in de winkel te koop, maar bak je gewoon lekker thuis aan de hand van ons kaas croissants recept.

- 600 gram Franse bloem;
- 15 gram gist;
- 75 gram kristalsuiker;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

- 300 milliliter lauwwarm water;
- 400 gram ongezoeten roomboter;
- Plasticfolie;
- 300 gram ham;
- 1 ei, maat M.

Recept







écht alles om te bakken

30. Smeer de croissantjes in met het ei.

31. Bak de broodjes in circa 13 minuten goudbruin en gaar.

32. Laat de croissants goed afkoelen.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere brood recepten!

Veel mensen eten brood als brunch, lunch of ontbijt. Je kunt natuurlijk gewoon brood in de supermarkt of bij de bakker halen, maar het is het allerlekkerst om zelf brood te bakken. Wij zijn echt dol op het bakken van brood. Je vindt op onze blog dan ook een hele hoop brood recepten. Zo hebben wij een heerlijk [recept voor focaccia](#) en voor de zoetekauwers onder ons een recept voor een verrukkelijk [monkey bread](#). Daarnaast vind je op onze blog ook recepten voor wat meer standaard broden. Bekijk ons recept voor een lekkere [ciabatta](#) of een [volkorenbrood](#) maar eens. Ben je benieuwd naar welke broden je allemaal thuis kunt bakken? [Bekijk dan al onze broodrecepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte kaas croissants aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept kaas croissants maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw kaas croissants en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Franse Tarwebloem T65 1kg (Farine Bagatelle) (Art.nr.: DH01)
- 1 x Bruggeman Gist instant 500gr (Art.nr.: DH182)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Patisse Verstelbare Bakplaat Geperforeerd 38x35cm (Art.nr.: 03641)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

