



CROISSANTS

BY BBQNERDS

Ingrediënten:

1 blik kant-en-klaar croissant-
deeg
1 ei

Benodigheden:

pro set
pizzasteen
pizzaschep
pizzamond (optioneel)

Kamado set up:

indirecte hitte

Steek een redelijke hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 180°C, voor dit recept werk je met indirecte hitte. Omdat je bij dit recept met een hoge temperatuur gaat werken is het verstandig om direct, na het aansteken van de kolen, de pro set te plaatsen.

Plaats het hiteschild op het laagste niveau, het rooster plaats je op het hoogste niveau met daar bovenop de pizzasteen. Zonder hiteschild zou de pizzasteen zo heet worden, dat de bodem van je croissantjes direct zou verbranden. Als je een pizzamond wilt gebruiken, plaats je deze nu ook in je Kamado. Croissantjes kan je ook bereiden zonder pizzamond maar het voordeel van een pizzamond is dat er weinig warmte verloren gaat bij het openen.

Gebruik een kant-en-klaar blikje croissant deeg. Rol het deeg uit, snijd het deeg uit in driehoeken en rol vervolgens de verschillende deeg porties op in een croissant vorm. Leg vervolgens de croissantjes op een bakpapier.

Smeer vervolgens het deeg in met ei zodat de croissantjes uiteindelijk mooi goudbruin worden. Het handigste is om hiervoor een kleine kwast te gebruiken.

Plaats nu je bakpapier met de croissantjes op de pizzasteen en sluit vervolgens het deksel van de Kamado of de schuif van de pizzamond.

De perfecte tijd om croissantjes te bakken hangt van veel factoren af, voor bovenstaand recept geven we een indicatie van 15-20 minuten maar dit kan per Kamado verschillen.

Controleer de croissantjes af en toe, zodat ze niet verbranden.

Je croissantjes zijn klaar wanneer ze goudbruin kleuren. Je kan de croissantjes vervolg makkelijk uit je Kamado halen door middel van de Pizzaschep. Laat de croissantjes tot slot even kort afkoelen voordat je ze gaat eten/serveren.

Bovenstaand recept is een basisrecept, je kan hiermee natuurlijk variëren in toppings of vullingen.