



Juni 2022

Napoleon

Napoleon (4 pers.)

Ingrediënten:

- 650 gr meel
- 180 gr roomboter niet op kamertemperatuur
- 200 gr margarine niet op kamertemperatuur
- 1 ei
- 1 el azijn
- Snufje zout
- 180 gr ijskoud water



Voor de crème:

- 1 ltr melk
- 4 eieren
- 120 gr meel
- 300-400 gr suiker
- 180 gr roomboter
- 2 gr vanille suiker

Bereidingswijze:

1. Schenk in een glas water het zout, de azijn en het ei en vul het glas verder met water tot het vol is
2. Roer dit goed door elkaar
3. Leg het meel voor je op een schone ondergrond
4. Rasp de roomboter en de margarine en meng dit meteen door het meel heen.
5. Schenk dan langzaam, beetje bij beetje, de vloeistof uit het glas erbij en meng dit goed door elkaar
6. Het deeg niet kneden, maar bij elkaar mengen tot een blok van deeg.
7. Stop dit deeg in een plastic zak in de diepvries voor 30 minuten
8. Daarna 30 minuten in de koelkast

Tijdens het uur wachten maken we de crème.

9. Meng suiker, meel en vanille door elkaar in een kom
10. Breng de melk aan de kook in een pan
11. Meng de eieren en het mengsel van suiker, meel en vanille in een kom en klop dit tot een glad beslag
12. Voeg als de melk kookt 2 grote lepels melk toe aan het eimengsel en roer dit goed door elkaar
13. Schenk daarna het eimengsel in de pan met gekookte melk.
14. Blijf dit goed door elkaar roeren op een niet te hoog vuur tot het een dikkere massa is.
15. Als het een belletje krijgt van het koken is het klaar.
16. Schenk dit over in een glazen kom.
17. Bedek het mengsel met plastic, alleen over het mengsel dus niet over de rand van de kom.
18. Zet dit in de koelkast tot het is afgekoeld is tot kamertemperatuur
19. Doe de roomboter in een kom en klop dit tot een zachte massa
20. Meng dit met de crème uit de koelkast

21. Strooi wat bloem op een schone ondergrond en leg het deegblok erop.
22. Snijd dit in 6 blokken.
23. Leg 5 blokken terug in de koelkast en begin met het platrollen van 1 blok met een deegroller.
24. Vouw het 1 keer dubbel en rol weer opnieuw
25. Rol dit helemaal dun uit.
26. Leg dit dan in een ovenschaal, invetten of bakpapier zijn niet nodig
27. Verwarm de oven op 180 C
28. Snij met een mesje enkele streepjes in het deeg
29. Bak dit 5-7 minuten

30. Als het in de oven zit pak je de volgende blok en doe je de stappen weer opnieuw.
31. Herhaal dit met alle 6 de blokken.
32. Laat het laatste deeg extra bruin worden om er een mooie kleur kruimels van te krijgen
33. Snijd de randen van alle plakken recht
34. De randen wat je afsnijdt verkrumel je.
35. Verkrumel de laatste en bruinste plak deeg helemaal.

36. Besmeer 1 plak met de crème
37. Leg er een andere plak bovenop
38. Besmeer deze ook weer met crème
39. Leg er weer een plak bovenop en ga zo door.
40. Je eindigt met crème bovenop en alle zijkanten goed besmeren met de crème
41. Verdeel de kruimels aan de zijkanten en er bovenop
42. Zet dit geheel in de koelkast voor een paar uurtjes

Je kunt het daarna meteen eten, maar de volgende dag is het nóg lekkerder 😊