

CROQUE MONSIEUR

NEDERTARWE

Receptuur:

100	%	Nedertarwe bloem	10.000	gram
10	%	Stollenpoeder	1.000	gram
1.6	%	Zout	160	gram
2	%	Gist	200	gram
56	%	Water	5.600	gram

Bechamel saus:

300	gr	Melk
150	gr	Boter
225	gr	Nedertarwe bloem
75	gr	Ei
lets		Peper, zout en nootmuskaat
450	gr	Melk

Vulling:

Ham en Kaas
Geraspte kaas

Werkwijze:

- Draai een mooi deeg van alle grondstoffen.
- Verwerken als grootbrood.
- In casinoblik leggen.
- Na voldoende narijs bakken op 240°C in ca. 35 minuten.

Werkwijze Bechamel saus:

- Melk en boter aan de kook brengen.
- Vervolgend bloem erdoor en gaar maken op een laag pitje(roux maken).
- Iets laten afkoelen, dan de ei erdoor peper, zout en nootmuskaat.
- En vervolgens afslappen met de resterende melk tot de gewenste dikte.

Werkwijze croque monsieur:

- Neem een snee brood licht insmeren met bechamel saus, plak ham en kaas erop vervolgens de volgende snee brood licht insmeren en op de kaas leggen.
- Dan de zijkanten en bovenkant insmeren met bechamel saus en doop deze in de geraspte kaas.
- Afbakken op papier op 240°C in ca. 8 minuten.