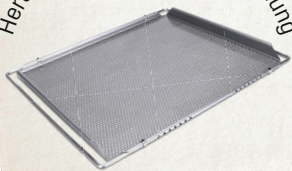


Herdbackblech-mit Spezial-Lochung



Art.-Nr. 661141



**STÄDTER®**  
A BRAND OF KUHN RIKON

## Käse-Schinken Croissant

ARBEITSZEIT: 60 MIN. | KÜHLZEIT: CA. 30 MIN. | BACKZEIT CA. 23 MIN.

**Zutaten:** 510 g Weizenmehl; Type 550, 210 ml Wasser, 21 g Hefe, 9 g Salz, 45 g Butter, 40 g Zucker, 30 g Milch, 300 g Ziehfett, 200 g Käse, Paprikapulver, Serrano Schinken, 1 Ei

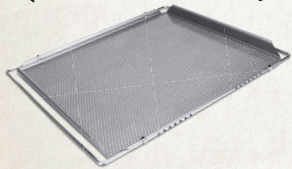
### Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und für ca. eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend das Ziehfett mit einer einfachen Tour und einer doppelten Tour einarbeiten. Zwischen den Touren gut kühlen. Anschließend nochmals 30 Minuten kaltstellen. Dann entnehmen und ausrollen. Mit dem Käse und dem Paprikapulver bestreuen und in 10 cm lange Dreiecke schneiden. Pro Dreieck eine Scheibe des Serrano Schinkens auflegen und zu Croissants aufrollen.

Zum Schluss mit dem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 210 °C für 8 Minuten backen, die Temperatur auf 180°C heruntersetzen und nochmals 15 Minuten fertigbacken. Während des Backens eine ofenfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen.



Perforated oven baking tray



Item no. 661141



**STÄDTER®**  
A BRAND OF KUHN RIKON

## Cheese and Ham Croissant

WORKING TIME: 60 MIN. | COOLING TIME: APPROX. 30 MIN. | BAKING TIME: APPROX. 23 MIN

**Ingredients:** 510 g wheat flour; (Type 550), 210 ml water, 21 g yeast, 10 g salt, 45 g butter, 40 g sugar, 30 g milk, 300 g shortening, 200 g cheese, paprika powder, Serrano ham, 1 egg

### Preparation:

For the dough, knead all the ingredients into a smooth dough and let it rise in a warm place for about half an hour. Then incorporate the lard using a single fold and a double fold. Chill well between folds. Then chill for another 30 minutes. Remove from the refrigerator and roll out. Sprinkle with cheese and paprika powder and cut it into 10-cm-long triangles. Place a slice of Serrano ham on each triangle and roll them up into croissants.

Finally, brush with egg and bake in a pre-heated oven at 210 °C for 8 minutes, then lower the temperature to 180 °C and bake for another 15 minutes. While baking, place an oven-safe dish filled with water in the oven.



© 2026 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • [www.staedter.de](http://www.staedter.de)  
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: [info@staedter.de](mailto:info@staedter.de)