|  |
| --- |
| Praktijkopdracht: Worsten broodje |

# MCj02807840000[1]

**** **Inleiding:**

Broodjes worden gemaakt van gistdeeg.

Wanneer je gebruik maakt van een giststarter, kunnen de gistcellen zich alvast vermenig­vuldigen. Meer gistcellen, betekent meer productie van koolzuurgas, zodat het deeg luchtig wordt.

Kneden is nodig om het deeg elastisch te maken. Het elastisch netwerk houdt het koolzuurgas vast, wat tijdens het rijzen ontstaat.

**Werkwijze:**

**Ingrediënten:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Giststarter:**   * 50 ml melk van 30°C * 3 gram gedroogde gist * 1 theelepel suiker   **Deeg:**   * 125 gram bloem * 25 ml melk * ½ afgestreken theelepel zout * 1 eetlepel olijfolie   **Vulling:**   * 100 gram gehakt * ½ ei * ? gram kruidenmix voor gehakt: kijk op de verpakking voor de hoeveelheid (8 gram of meer) * (eventueel wat extra paneermeel) | **Materialen:**   * Eetlepel * Schaaltjes * Maatbeker * Beslagkom * Bord * Oven * Bolzeef * Deegroller * ovenwanten |

 **Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbord klaar.

A Maak een **giststarter** op de volgende manier:

1. Tijdens het maken van dit recept moet je voorkomen dat je ziek wordt van het   
    product. In welk gedeelte van het recept moet je extra op hygiëne letten?
2. Neem 50 ml melk van 30°C. (handwarm)
3. Voeg suiker en gist toe aan de melk
4. Roer het mengsel goed door en zet het op een warme plaats totdat het gaat   
    bruisen.
5. Roer af en toe om, zodat de gist goed in oplossing komt.

B Maak het **witbrooddeeg** op de volgende manier:

1. Maak van je oven een rijskast (oven op 30°C, bakje met heet water onderin)   
    Doe het rooster in het midden van de oven
2. Zeef de bloem in de beslagkom.
3. Roer het zout door het meel en maak in het midden een kuiltje.
4. Giet in het kuiltje van de bloem de bruisende gist.
5. Voeg de rest van de melk en de olijfolie toe.
6. Maak met je vingers draaiende bewegingen om het gist en de melk door de

bloem te krijgen.

1. Kneed het deeg 15 minuten tot een soepel deeg.
2. Laat het deeg in de zelfgemaakte rijskast ca. 20 minuten rijzen tot je het weer

nodig hebt. (zet de oven of rijskast **uit** als het deeg erin gaat)

|  |
| --- |
| Laat je werk beoordelen door de docent! |

***Was en droog je materialen tussendoor af en berg ze netjes op.***

C Maak nu de **gehaktvulling** op de volgende manier:

1. Klop het ei los in een glazen kopje.
2. Meng het gehakt met 2 eetlepels van het ei en de gehaktkruiden. (bewaar de rest van het ei, dat heb je later nog nodig).
3. Voeg als het gehakt te vochtig is nog wat paneermeel toe.
4. Maak van het gehakt 4 balletjes.
5. Rol de balletjes op de snijplank uit tot 4 worstjes
6. Leg de worstjes op een bord met een deksel afgedekt in de koelkast zolang je het niet gebruikt.
7. Reinig je handen en de snijplank goed met warm water en zeep.

D Maak de **broodjes**. Bekijk eerste het filmpje!

1. Haal het deeg uit de rijskast.
2. Haal de oven leeg en warm de oven voor op 200 °C.
3. Kneed het deeg goed en verdeel het in 4 gelijke porties.
4. Rol ze op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een rechthoek.
5. Leg in iedere lap deeg in de lengte een worstje en vouw deze goed dicht.
6. Leg de worstenbroodjes met de naad naar beneden op een bakmat op het

ovenrooster en bestrijk ze met het losgeklopte ei.

1. Laat de broodjes nog 15 minuten op de bakplaat rijzen.
2. Bak de worstenbroodjes in het midden van de oven in 20-25 minuten gaar

en lichtbruin.

1. Laat ze tot lauwwarm afkoelen.

*Was en droog je materialen na afloop en berg ze netjes op. Maak ook je werkplek weer schoon.*

 Vragen en opdrachten

1. Waarom is het belangrijk de melk niet warmer dan 30°C te maken.  
     
   ……………………………………………………………………………………………….
2. Wat is de voeding voor gist, zodat zij de afvalstoffen koolzuurgas en alcohol maken?  
     
   ……………………………………………………………………………………………….
3. Welke grondstof(fen) van het worstenbroodje bestaat uit de voedingsstof eiwit?  
     
   ……………………………………………………………………………………………….
4. Waarom moet je de broodjes met ei bestrijken voor het bakken?

……………………………………………………………………………………………….

1. Wat doe je als eerste om tijd te winnen, wanneer je brooddeeg gaat maken?

……………………………………………………………………………………………….

1. a. Wat moet je doen als het brood deeg te plakkerig is?

……………………………………………………………………………………………….

b. Wat moet je doen als het vlees deeg te plakkerig is?

……………………………………………………………………………………………..

1. Maak in de lege ruimte hieronder een productkeuringsformulier voor de worstenbroodjes. Keur de broodjes objectief.

*worstenbroodje \*gebruik hele cijfers (1 t/m 10)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Eigenschappen*** | ***Omschrijving*** | *Cijfer \* persoon* | *Eindcijfer product* |
|  |  |  | *Gemiddeld*  *cijfer =* |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

***Conclusie****: ……………………………………………………………………………..*

1. Beoordeel jezelf: Je krijgt een punt als je deze acties zonder aansporing van de docent hebt gedaan.

HACCP

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Handen gewassen direct aan het begin van de praktijk. |
| 2 | Handen gewassen direct na het bewerken van rauw gehakt. |
| 3 | Handdoek telkens teruggehangen aan de lade. |
| 4 | Zakje waarmee het rauw gehakt is gepakt direct op de juiste plek weggegooid (niet bij plastic afval.) |
| 5 | Materiaal waarmee rauw gehakt in aanraking is geweest direct gewassen met heet water en zeep. |
| 6 | Materiaal waarmee met rauw ei is gewerkt direct gewassen met heet water en zeep. |

Veiligheid

|  |  |
| --- | --- |
| 7 | Alles uit de oven gehaald vóór het voorverwarmen. |
| 8 | Met ovenwanten gewerkt. |

Kwaliteit leveren

|  |  |
| --- | --- |
| 9 | Broodjes volgens de kwaliteitseisen gemaakt (zie productkeuring),  6 dezelfde. |

Vakdeskundigheid toepassen

|  |  |
| --- | --- |
| 10 | Geheel zelfstandig gewerkt, zonder extra aanwijzingen. |

|  |
| --- |
| Laat je werk beoordelen door de docent! |