|  |
| --- |
| Praktijkopdracht: worstenbroodjes |

# 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:**   * 100 ml melk van 30°C * 3 ½ gram gedroogde gist (= ½ zakje) * 1 theelepel suiker   **Deeg:**   * 250 gram bloem * 50 ml melk * ½ afgestreken theelepel zout * 1 eetlepel olijfolie   **Vulling:**   * 200 gram gehakt * 1 ei * 20 gram kruidenmix Naturel voor gehakt (Silvo) * (eventueel wat extra paneermeel) | **Materialen:**   * Eetlepel * Schaaltjes * Maatbeker * Beslagkom * Bord * Oven * Bolzeef * Deegroller * Liniaal * Plastic folie |

 **Uitvoering:**

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

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

1. Tijdens het maken van dit recept moet je voorkomen dat je ziek wordt van het product. Zet een kringetje om het nummer van de stap welke momenten hierbij belangrijk zijn.
2. Neem 100 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.

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

1. Maak van je oven een rijskast (oven op 35°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.***

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

1. Klop het ei los in een glazen kopje.
2. Meng het gehakt met de helft 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 6 balletjes.
5. Rol de balletjes op de snijplank uit tot 6 worstjes van 15 cm. lengte.
6. Leg de worstjes op een bord met plastic folie afgedekt in de koelkast zolang je het niet gebruikt.
7. Reinig je handen en de snijplank goed met warm water en zeep.

Maak de **broodjes**.

1. Haal het deeg uit de rijskast.
2. Kneed het deeg goed en verdeel het in 6 porties (wegen).
3. Rol ze op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een rechthoek van

ongeveer 12 x 15 cm. Houd een liniaal bij de hand. De ronde hoeken kun je

een beetje uitrekken tot het rechthoekig wordt.

1. Rol in iedere lap deeg in de lengte een worstje.
2. 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. Verwarm de oven voor op 200 °C.
3. 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. Wat moet je doen als het 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)*

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

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

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

Recept 2

Worstenbroodjes ( 4 stuks )

*Benodigdheden:*

100 gr. bloem

10 gr. melkpoeder

6 gr. basterdsuiker

8 gr. gist

2 gr. Zout ( afgestreken theelepel )

12 gr. margarine

4 gr. ei ( 1 eetlepel )

50 gr. water

180 gr. gekruid gehakt half om half )

10 gram ei

10 gram paneermeel

1 afgestreken theelepel gehaktkruiden

of 200 gram kant en klaar gehakt

*Werkwijze*:

1. Weeg alle grondstoffen af (niet bij elkaar doen).
2. Maak van de bloem melkpoeder,basterdsuiker en margarine een grote kring.
3. Leg gist midden in de kring
4. Leg het zout 20 centimeter buiten de kring.
5. Doe het water en ei in de kring.
6. Doe beetje voor beetje de bloem bij het water en zorg er voor dat het water niet op de grond loopt.
7. Na 10 minuten kneden het zout erbij.
8. Kneed het deeg 20 minuten intensief zodat een soepel deeg ontstaat.
9. Maak 4 gelijke mooie bolletjes
10. Meng het gehakt met het ei en het paneermeel.
11. Rol het deeg uit in plakjes van 10 bij 15 cm.
12. Verdeel het gehakt in 4 gelijke worstjes
13. Leg op elk plakje deeg een rolletje gehakt en vouw het deeg dicht.
14. Leg de worstenbroodjes op de bakplaat en laat deze ongeveer 60 minuten rijzen
15. De laatste 15 minuten de worstenbroodjes 2 keer bestrijken met ei
16. Bak de broodjes 4 minuten op 250oC en daarna de oven terugdraaien naar 225oC en de broodjes nog 6 minuten in de oven afbakken