|  |
| --- |
| **GEVULDE APPELKOEKEN** Tijdsduur: 75 minuten |

**Inleiding:**

Tijdens deze praktijkopdracht ga je een bakkerijproduct maken.

Het deeg wordt afzonderlijk van de vulling gemaakt en later tot één product samengevoegd. De appelvulling zou ook door een andere vulling, zoals spijs, kersen, abrikozen enz. vervangen kunnen worden. De koek wordt in de oven afgebakken.

**Ingrediënten:**

*Deeg:*

|  |
| --- |
| * 200 gram zelfrijzend bakmeel
* 150 gram koude margarine
* 100 gram witte basterdsuiker
* ½ theelepel zout
 |

*Vulling:*

|  |
| --- |
| * ½ appel
* 1 eetlepel custardpoeder
* 2 eetlepels rozijnen
* mespuntje kaneel
* 1 eetlepel bruine basterdsuiker
 |

*Afwerking:*

|  |
| --- |
| * 1 eetlepel losgeklopt ei (samendoen met andere keuken)
* 1 eetlepel geschaafde amandelen
 |

*Beoordeling:*

|  |
| --- |
| * ½ appelkoek uit de winkel
 |

**Materialen:**

|  |  |
| --- | --- |
| * messen
* dunschiller
* snijplank
* beslagkom
* uitsteek vorm met een diameter van 10 cm
* bakmat
* deegroller
* bakplaat
 |  |

**Uitvoering:**

*Deeg bereiden*

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een beslagkom.
2. Snijd de boter met twee messen klein.
3. Kneed met één hand het deeg snel door tot het een homogeen geheel is.
4. Zet het deeg in de koelkast om op te stijven terwijl je de vulling maakt.
5. Verwijder de bakplaat en rooster en warm de oven vóór op 150°C
6. Laat je werk beoordelen door de docent

*Vulling bereiden*

1. Schil de appel en snijdt ‘m in vieren en verwijder het klokhuis.
2. Snij de appel in kleine blokjes van ongeveer ½ cm. Laat je werk beoordelen door de docent.
3. Meng alle ingrediënten voor de vulling door elkaar
4. Bestuif het aanrecht en de deegroller met wat bloem.
5. Rol het deeg uit tot een plak van 3 mm. dik.
6. Steek met een grote uitsteekvorm uit het deeg een even aantal plakken (per koek heb je twee plakken nodig, bodem en deksel).
7. Leg op de helft van de plakken een bergje appelvulling van 2 cm hoog en laat de randen vrij. (Let op er mag niet teveel vocht meegenomen worden!)

Vulling

1. Sluit de koek af met de andere helft van het deeg. Er mag geen vulling tussen de rand zitten, want dan gaat de koek lekken.
2. Leg de koeken “in verband” op de bakplaat (dat betekent dat je een rij neerlegt, en de volgende rij opschuift, zodat de koekjes ‘ertussen’ komen te liggen).
3. Bestrijk de koeken met het losgeklopte ei, dit zorg voor een glanslaagje.
4. Prik met een vork een paar gaatjes in de bovenste plak waar de vulling zit. Zo kan het overtollige vocht verdampen.
5. Leg een paar geschaafde amandelen op de koeken.

Let op dat er geen amandelen op de bakplaat liggen, die gaan aanbranden.

1. Plaats het bakblik in het midden van de oven (2e richel van onderen) en bak de koeken in ongeveer 30 minuten gaar en bruin. Controleer geregeld of ze niet te donker worden.
2. Laat de koeken op de bakplaat afkoelen.

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

|  |
| --- |
| **Vragen en opdrachten**  |

1. Teken een dwarsdoorsnede van de appelkoek.

|  |
| --- |
|  |

1. Wat is een homogeen deeg?

………………………………………………………………………………………….

1. Waardoor wordt het deeg slap wanneer je het te lang met de hand kneedt?

………………………………………………………………………………………….

1. Hoe lang moet de oven voorverwarmd worden, voordat hij op temperatuur is?

………………………………………………………………………………………….

1. Waarom mag de appelvulling niet te vochtig zijn?

………………………………………………………………………………………….

1. Wat is de functie van custard?

………………………………………………………………………………………….

1. Waarom moet de deegrand rondom de vulling vrij blijven?

 ………………………………………………………………………………………….

1. Waarom moet de bakplaat in het midden van de oven?

 ………………………………………………………………………………………….

|  |
| --- |
| **Beoordeling**  |

1. Keur je eigen gemaakte appelkoeken **objectief**. Gebruik hierbij de **werkkaart**: *productbeoordeling.* Schrijf de antwoorden in onderstaand schema:

*Product:* ……………………………

*Naam:* …………………………… \**gebruik hele cijfers (1 t/m 10)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Product***  | **Omschrijving**Appelkoek uit winkel | *Cijfer* | **Omschrijving**Eigen appelkoek | *Cijfer* |
| *Ruiken***Geur**  |  |  |  |  |
| *Kijken***Kleur** |  |  |  |  |
| **Vorm** |  |  |  |  |
| *Proeven***Smaak** |  |  |  |  |
| **Vulling** |  |  |  |  |
|  |   Gemiddeld cijfer |  |   Gemiddeld cijfer |  |

1. Welke conclusie kun je trekken **uit bovenstaande gegevens** van de productbeoordeling?

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

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