|  |
| --- |
| Praktijkopdracht: Worstenbroodje |

#  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:*** 35 ml melk
* 2 gram droge gist
* 2 gram basterdsuiker

**Deeg:*** 83 gram bloem
* 21 gram margarine
* 1 gram zout

**Vulling:*** 100 gram runder of vega gehakt
* ½ ei (deel met een andere keuken)
* ? gram kruidenmix voor gehakt: kijk op de verpakking voor de hoeveelheid
* (eventueel 1 eetl extra paneermeel)
 | **Materialen:*** Eetlepel
* Schaaltjes
* Maatbeker
* Beslagkom
* steelpan
* Bord
* Oven
* Bolzeef
* Deegroller
* Ovenwanten
* Schraper
* bakmat
 |

 **Uitvoering:**

1. 🞎 Tijdens het maken van dit recept moet je voorkomen dat je ziek wordt van het
 product. In welk gedeelte van het recept (A, B of C) moet je extra op hygiëne
 letten?
 ………………

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

1. 🞎 Doe de melk in een glazen kopje.
2. 🞎 Voeg suiker en gist toe aan de melk.
3. 🞎 Roer het mengsel goed door en zet het (au-bain-marie) in een pan met warm
 water en wacht tot het gaat bruisen.

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

1. 🞎 Maak van je oven een rijskast (oven op 30°C, pan met kokend water onderin).
2. 🞎 Laat de margarine smelten.
3. 🞎 Zeef de bloem in de beslagkom.
4. 🞎 Roer het zout door de bloem en maak in het midden een kuiltje.
5. 🞎 Giet in het kuiltje van de bloem de bruisende gist.
6. 🞎 Voeg de margarine toe.
7. 🞎 Maak met je vingers draaiende bewegingen om het gist door de

 bloem te krijgen.

1. 🞎 Kneed het deeg op het aanrecht, 15 minuten tot een soepel deeg.
2. 🞎 Verdeel het deeg in vier stukken. Draai van elk stuk een bolletje. Leg de
 bolletjes in verband op een bakmat + bakplaat.
3. 🞎 Laat het deeg in de zelfgemaakte rijskast 30 minuten rijzen tot je het weer

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

1. 🞎 Laat de docent controleren.
2. 🞎 Was en droog je materialen tussendoor af en berg ze netjes op.
3. 🞎 Bereken hoeveel kruiden je nodig hebt. Laat de docent controleren!

**C Maak 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 van ongeveer 10 cm.
6. 🞎 Leg de worstjes op een bord en dek af met een deksel. Codeer en bewaar op de juiste plek.
7. 🞎 Reinig je handen en de snijplank goed met warm water en zeep.

**D Maak de gehaktbroodjes.**

1. 🞎 Bekijk eerste het filmpje hoe je de vorm maakt!
2. 🞎 Haal het deeg uit de rijskast. (En maak de oven helemaal leeg).
3. 🞎 Warm de oven voor op 220°C.
4. 🞎 Rol de bolletjes op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een ovale lap.
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 de
 bakplaat.
7. 🞎 Bestrijk de worstenbroodjes met een losgeklopt ei.
8. 🞎 Laat de broodjes buiten de oven na rijzen tot de oven op temperatuur is.
9. 🞎 Bak de worstenbroodjes in het midden van de oven in ongeveer 15 minuten
 gaar en lichtbruin.
10. 🞎 Laat ze tot lauwwarm afkoelen.

 Vragen en opdrachten

1. Waarom is het belangrijk de melk niet warmer dan 30°C te maken.

……………………………………………………………………………………………….
2. Welke grondstof(fen) van het worstenbroodje bestaat uit de voedingsstof eiwit?

……………………………………………………………………………………………….
3. 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* | *Eindcijferproduct* |
|  |  |  | *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. |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Totaal punten** |  |

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