



Ingrediënten van broodbereiding en hun toepassing.

Opdracht:

Welke ingrediënten worden gebruikt bij de bereiding van brood en wat is hun toepassing?

Doelstelling:

Deze opdracht heeft tot doel inzicht te verwerven over de grondstoffen van brood.

De kennis van de ingrediënten in de broodbereiding en hun technologische relevantie. Zelfstandig de ingrediënten kunnen weergeven en hun rol in de broodbereiding aangeven.

Doelgroep: 2^{de} en 3^{de} graad ASO, TSO, KSO en BSO

Sluit aan bij de les: PAV

Benodigheden: Er wordt een overzicht gegeven (zie tabel) van de ingrediënten die noodzakelijk zijn in de broodbereiding. Vervolgens wordt de technologische rol van de verschillende ingrediënten onder de loep genomen.

Vorm: klassikale inleiding, beschrijvend onderzoek

Aanvullend lesmateriaal:

'BOOST', achtergrondinformatie voor leerkrachten p. 6

'BOOST' het magazine voor leerlingen secundair onderwijs

→ www.wakkerebakker.be

→ www.alledagenbrood.be

Werkwijze

Er wordt een overzicht gegeven (zie tabel) van de ingrediënten die noodzakelijk zijn in de broodbereiding. Bespreek met de leerlingen de technologische rol van de verschillende ingrediënten.

Vervolgens is het bedoeling dat de leerlingen zelfstandig hun rol in de broodbereiding kunnen aangeven.

Ingrediënt	Hoeveelheid (standaard wit brood)	Technologische rol
Tarwebloem	100 g	Vaste fase van het deeg, aanleveren voedingbestanddelen (zetmeel, eiwitten, vezels)
Water	60 g	Hydrateren van bloemcomponenten Deegvorming
Zout	1,5 g	Smaak, kleur, controle gistwerking, verstevigen van deegstructuur
Gist	1-2 g	Gisting, rijzen van brood
Andere bloemsoorten (rogge, spelt, gerst, ...)	Naar keuze	Smaak, kleur, uitzicht, nutritioneel verbeteren (vezels)
Niet graansoorten (soja, lijnzaad, zonnebloempitten, ...)	Naar keuze	Smaak, kleur, uitzicht, nutritioneel verbeteren (vezels, vetten, eiwitten)
Speciale ingrediënten (melk, vetstof, eieren, ...)		Speciaalbroden