



## BROOD- EN BANKETSPECIALISATIE

---

## COLOFON

---

Boom Beroepsonderwijs  
info@boomberoepsonderwijs.nl  
www.boomberoepsonderwijs.nl

Auteur(s): Dik Bankras, Tessel Mulder  
Inhoudelijke redactie: Boom Beroepsonderwijs

Titel: Brood- en banketspecialisatie  
ISBN: 978 90 372 6204 9, maakt onderdeel uit van pakket 978 90 372 6203 2.  
1e druk / 1e oplage

Bronvermelding: SvetlanaSF / Shutterstock.com, smildebakery.com, Shutterstock

© 2023 Boom Beroepsonderwijs | Boom

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht ([www.reprorecht.nl](http://www.reprorecht.nl)). Voor het overnemen van (een) gedeelte(n) uit deze uitgave in bijvoorbeeld een (digitale) leeromgeving of een reader in het onderwijs (op grond van artikel 16, Auteurswet 1912) kan men zich wenden tot Stichting Uitgeversorganisatie voor Onderwijslicenties (Postbus 3060, 2130 KB Hoofddorp, [www.stichting-uvo.nl](http://www.stichting-uvo.nl)).

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Boom Beroepsonderwijs, te vinden op [www.boomberoepsonderwijs.nl](http://www.boomberoepsonderwijs.nl).

# INHOUD

---

	<b>Grootbrood</b> .....	<b>5</b>
<b>Taak 1</b>	<b>Kennismaken met grootbrood</b> .....	<b>5</b>
<b>Taak 2</b>	<b>Assortiment</b> .....	<b>8</b>
<b>Taak 3</b>	<b>Grondstoffen voor brooddeeg</b> .....	<b>13</b>
<b>Taak 4</b>	<b>Gistdeeg maken</b> .....	<b>21</b>
<b>Taak 5</b>	<b>Vorbereiden op de toets</b> .....	<b>34</b>
<b>Taak 6</b>	<b>Begrippentrainer</b> .....	<b>35</b>
	<b>Kleinbrood</b> .....	<b>36</b>
<b>Taak 1</b>	<b>Kennismaken met kleinbrood</b> .....	<b>36</b>
<b>Taak 2</b>	<b>Assortiment</b> .....	<b>37</b>
<b>Taak 3</b>	<b>Grondstoffen</b> .....	<b>47</b>
<b>Taak 4</b>	<b>Getoerd gerezen gistdeeg maken</b> .....	<b>55</b>
<b>Taak 5</b>	<b>Vorbereiden op de toets</b> .....	<b>64</b>
<b>Taak 6</b>	<b>Begrippentrainer</b> .....	<b>65</b>
	<b>Stukswerk van boter- en korstdegen</b> .....	<b>66</b>
<b>Taak 1</b>	<b>Kennismaken met de specialistische banketbakker</b> .....	<b>66</b>
<b>Taak 2</b>	<b>Producten</b> .....	<b>67</b>
<b>Taak 3</b>	<b>Grondstoffen</b> .....	<b>69</b>
<b>Taak 4</b>	<b>Boter- en korstdegen maken</b> .....	<b>77</b>
<b>Taak 5</b>	<b>Vorbereiden op de toets</b> .....	<b>86</b>
<b>Taak 6</b>	<b>Begrippentrainer</b> .....	<b>87</b>
	<b>Beslagen en gebak</b> .....	<b>88</b>
<b>Taak 1</b>	<b>Kennismaken met beslagen en gebak</b> .....	<b>88</b>

<b>Taak 2</b>	<b>Producten .....</b>	<b>90</b>
<b>Taak 3</b>	<b>Grondstoffen en vullingen .....</b>	<b>94</b>
<b>Taak 4</b>	<b>Beslagen maken .....</b>	<b>99</b>
<b>Taak 5</b>	<b>Vorbereiden op de toets .....</b>	<b>116</b>
<b>Taak 6</b>	<b>Begrippentrainer .....</b>	<b>117</b>

# Grootbrood

## TAAK 1

### KENNISMAKEN MET GROOTBROOD

---

#### Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak leer je:

1. wat het werken in een bakkerij inhoudt
2. in welke drie groepen je brood grofweg kunt indelen.

#### Opdracht 2 Werken in de brood- en banketbakkerij



In de brood- en banketbakkerij voer je verschillende werkzaamheden uit. Bijvoorbeeld deeg kneden, producten decoreren en producten in de oven bakken.

a. Zet de zeven stappen om brood te bakken in de goede volgorde.

- Bakken
- Kneeden met de machine
- De juiste soort bloem selecteren. Wat heb je nodig: meel, bloem of een mengsel van beide?
- Deegstukken gaan in de narijskast
- Naar de rijskast
- Zout, water, gist of desem aan het meel/de bloem toevoegen
- Opmaakmachine, ontluichten en oprollen van het deeg



b. Wat zie je op de tekening gebeuren in de bakkerij?  
Noem drie werkzaamheden.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

### Opdracht 3 Broodsoorten

a. Zoek op internet informatie over broodsoorten.  
b. In welke drie groepen kun je brood globaal verdelen?

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

## Opdracht 4 Verschil grootbrood en kleinbrood

In de bakkerij wordt onderscheid gemaakt tussen grootbrood en kleinbrood.  
Is het grootbrood of kleinbrood?



**Grootbrood / Kleinbrood**



**Grootbrood / Kleinbrood**



**Grootbrood / Kleinbrood**



**Grootbrood / Kleinbrood**

## TAAK 2

### ASSORTIMENT

---

#### Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak leer je:

1. wat productgroepen zijn
2. wat een assortiment is
3. de verkoopprijs van producten te berekenen
4. de btw op producten te berekenen.

#### Opdracht 2 Producten van gistdeeg

##### Gistdeeg

Brood maak je van gistdeeg. Dit is een deeg waarin bakkersgist is verwerkt. Gist zorgt ervoor dat een deeg rijst. Dat maakt gistdeeg zo bijzonder. Gistdeeg rijst alleen onder de juiste omstandigheden.

##### Producten van gistdeeg

Producten van gistdeeg noemen we broodproducten. Loop maar eens een bakkerswinkel binnen. Broodsoorten worden op verschillende manieren ingedeeld. Je zult zien dat de verschillende broodsoorten bij elkaar passen.



Lees **Tekstbron 44 Productgroepen in de bakkerij**.

a. Vul de woorden op de juiste plaats in.

Kies uit: - witbrood – kleinbrood – broodproducten – stokbrood – grootbrood – krentenbrood – gistdeeg – juiste omstandigheden – gist

1. Brood maak je van een \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_ zorgt ervoor dat een deeg rijst.
3. Gistdeeg rijst alleen onder de \_\_\_\_\_
4. Producten van gistdeeg noemen we \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_ is voor één persoon bedoeld.
6. \_\_\_\_\_ wordt eerst gesneden.
7. Voorbeelden van grootbrood zijn \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ en \_\_\_\_\_



b. Je weet nu wat grootbrood is en wat kleinbrood is. Wat is het verschil tussen deze twee broodsoorten?

---





---

### Opdracht 3 Soorten grootbrood



Beschrijf in de tabel telkens bij welke broodcategorie het grootbrood hoort. Sommige soorten behoren tot meer categorieën. Kies uit: - bruinbrood - desembrood - volkorenbrood - witbrood

Brood	Omschrijving	Broodcategorie
	Dit brood wordt gebakken in een bus (broodblik), die met een deksel gesloten wordt. Het vierkante brood is heel geschikt voor tosti's en sandwiches.	
	Ingrediënten van dit brood zijn tarwevolkorenmeel, gestoomde gerst, water en zeezout. Het is gedecoreerd met roggebloem.	

Brood	Omschrijving	Broodcategorie
	Dit brood is gemaakt van een deeg dat bestaat uit zeventig procent volkorenmeel en dertig procent gebroken tarwekorrels waaraan twintig procent zonnebloempitten is toegevoegd. Het brood is ook gedecoreerd met zonnebloempitten.	
	De bovenkant van het deeg wordt bestreken met een papje van water, rijstbloem en/of paneermeel, olie, gist, suiker en zout. Doordat rijstbloem geen gluten kan vormen, kan deze tijdens het rijzen niet meerekken met de deeghuid. Hierdoor gaat het laagje tijgerpap scheuren, waardoor de karakteristieke, krokante korst ontstaat. De mate van scheuren kan worden beïnvloed door de dikte van de pap.	
	Allinsonbrood is vernoemd naar dr. J.R. Allinson. De oorspronkelijke ingrediënten hiervan zijn honderd procent volkorenmeel, water, zout en gist. Bij de bereiding van dit brood wordt meer water toegevoegd dan bij de bereiding van gewoon volkorenbrood. Hierdoor ontstaat een mals, stevig en compact brood. Het brood bevat weinig of geen vet en met het hoge gehalte aan voedingsvezels is dit brood bij uitstek geschikt voor vermageringsdiëten.	
	Dit brood wordt in een dichte, ronde vorm gebakken.	

### Opdracht 4 Assortiment grootbrood

- a. Zoek op internet informatie over het grootbrood-assortiment. Of bezoek de plaatselijke bakker.
- b. Er zijn verschillende soorten grootbrood; de ene soort is bekend, de andere soort is minder bekend. Noteer drie grootbroodsoorten die je hebt gevonden en vul de tabel verder in. Er is een voorbeeld ingevuld.

Broodsoort	Gemaakt van bloem en/of meel?	Van welke graansoorten gemaakt?	Met een vulling?
Suikerbrood	Bloem	Tarwe	Ja