

Werkvoorbereidingsformulier Broodbakken

Naam: _____ Klas: _____ Datum: _____ Cijfer:

VANDAAG GA JE BAKKEN!

1. Welke product(en) ga je maken? En hoeveel van elk product? Zet dit in het schema hierna.

Nummer	Product	Zacht/krokantbrood
1.		
2.		
3.		

2. Werk je vandaag alleen?
Zo nee, met wie ga je vandaag samenwerken?

3. Verzamel de recepten, vraag aan de docent of je die moet uitprinten of dat de docent deze al voor je klaar heeft liggen.

4. Welke grondstoffen ga je gebruiken? Schrijf in het schema in de eerste kolom op welke grondstoffen je gaat gebruiken.

Hoeveel heb je nodig van elke grondstof? Bij recepten in de bakkerij worden hoeveelheden in procenten (%) aangegeven. In een basisrecept wordt de hoeveelheid bloem of meel altijd op 100% gesteld. Schrijf per grondstof het bijbehorende percentage op.

Reken daarna uit hoeveel gram je nodig hebt van de andere grondstoffen. Let op! Als je meer of minder maakt dan het basisrecept, moet je eerst uitrekenen hoeveel bloem je nodig hebt.

Als je weet hoeveel gram bloem je nodig hebt, kun je in de tabel uitrekenen hoeveel gram van de andere grondstoffen je nodig hebt.

Grondstoffen	Procenten %	x 1% van de bloem	Benodigde hoeveelheid
		X	= gram
		X	= gram
		X	= gram
		X	= gram
		X	= gram



		X	=	gram
		X	=	gram
		X	=	gram
		X	=	gram
		X	=	gram

Uitrekenen 1% van de bloem: (hoeveelheid bloem in grammen : 100) = 1% bloem.

5. Welke gereedschappen en materialen ga je gebruiken om deze producten te maken? Verzamel alle gereedschappen die je nodig hebt voor het maken van de producten en zet ze in het schema hierna.

Gereedschappen	Materialen

6. Van welke machine weet je niet hoe deze werkt?

☐ Je vraagt om een demonstratie van de docent.

☐ Je vraagt om hulp van een klasgenoot.

7. Als reminder voor jezelf:

Hoelang moet je kneden?

Wat is de gewenste deegtemperatuur?

Wat is de oventemperatuur?

_____minuten

_____minuten

_____minuten

met / zonder stoom

Heeft de docent de oven

voorgeprogrammeerd?

Welke oven moet jij gebruiken?

ja / nee

ovennummer _____



8. Wat is de gewenste watertemperatuur? Bereken de watertemperatuur:

	3x	(DT – ΔT)	-	(bloemtemp. + bakkerijtemp.)	= watertemperatuur
Product 1	3x	(_____ – _____)	-	(_____ °C + _____ °C)	= _____ °C
Product 2	3x	(_____ – _____)	-	(_____ °C + _____ °C)	= _____ °C

9. Waar ga je het product op of in bakken? Hoeveel bakplaten of bakblikken heb je nodig? Zet dit in het schema hierna.

10. Hoe prepareer je de bakplaat of het bakblik waarop/waarin je gaat bakken? Zet dit in het schema hierna.

11. Moeten de producten in verband op de bakplaat worden gezet? Zet dit in het schema hierna.

Productnaam	Waar bak je op/in?	Aantal per bakvorm	Aantal bakvormen	Wijze van prepareren	In verband?

