



* Experimenteel brood bakken *

Benodigheden

Benodigheden voor het standaardbrood (= bruin brood)

- 500 gr tarwemeel
- 250 à 300 ml lauw water
- 20 g gist
- 8 g zout
- 6 g suiker
- 15 g boter (kamertemperatuur)

Aangezien we tijdens deze activiteit broden met elkaar gaan vergelijken, (9 soorten) is het noodzakelijk dat er van alle ingrediënten voldoende hoeveelheden voorzien zijn. De receptfiches voor de experimentele broden zijn te downloaden via de pdf.

1. Belang van ingrediënten

Of je brood al dan niet lekker smaakt hangt af van verschillende factoren. De belangrijkste is alvast de hoeveelheid gist die wordt toegevoegd. Zonder gist zal het deeg niet rijzen, teveel gist doet het deeg verzuren. Daarnaast speelt ook de meelsoort en de manier van kneden een belangrijke rol. Tijdens deze activiteit experimenteren we met: de hoeveelheid gist, suiker, boter en zout, de meelsoort, de rijstijd, kneedtijden en baktijden.

Om onze experimentele broden te vergelijken met een standaard wordt in groep een standaardbrood gemaakt. De verschillende

stappen worden overlopen zodat de leerlingen vervolgens zelfstandig te werk kunnen gaan met hun eigen receptfiche.

2. Standaardbrood

- Doe de bloem in een grote kom met aan één buitenrand de boter en suiker, en aan de andere buitenrand het zout. Maak een putje in de bloem met daarin de gist en giet daarin een hoeveelheid lauw (tot warm) water.
- Maak met je vingers het gistblokje fijn tot een gistpapje ontstaat. Voeg nog wat water toe en meng geleidelijk aan met de bloem.
- Meng telkens wat water bij en kneed alles tot je een zachte, elastische deegmassa bekomt, die niet meer kleeft. Draai het deeg steeds en druk het met de muis van je hand van je af.
- Kneed het deeg ± 15 min met rollende bewegingen tot de massa glad en goed rekbaar is. Dek dan af met plasticfolie en een vochtige keukenhanddoek. Laat het deeg afgedekt rusten op een warme plaats (kamertemperatuur, niet op de radiator!) tot het luchtig is en het dubbele volume heeft. Deze eerste rijs (de voorrijs) duurt ongeveer 10 minuten.
- Haal het deeg uit de kom en sla éénmalig met de vlakke hand op het oppervlak om de luchtballen te verwijderen. Vervolgens kunnen we de deegbol in vorm brengen. Strooi wat bloem op de werktafel en bol het deeg op tot een mooie ronde deegbol en leg het op de ingevette bakplaat. Laat het opnieuw 30 min afgedekt rusten (tweede rijs) vooraleer het in de oven gaat. Verwarm de oven voor op 180 à 200 °C.
- Bak de broden 30 à 35 minuten tot een mooie lichtbruine korst ontstaat.

3. Experimenteer en vergelijk

Verdeel de groep in groepjes om de verschillende soorten brood te maken. De experimentele broden worden achteraf vergeleken met het bruine standaardbrood.

- Wit brood
- Rogge brood
- Bruin brood zonder suiker en zonder boter
- Bruin brood zonder gist
- Bruin brood met veel gist
- Bruin brood zonder zout
- Bruin brood met veel zout
- Bruin brood zonder rijzen onmiddellijk de oven in

Bijlage 1: receptenfiches

Wit brood

Zelfde werkwijze als bij het standaardbrood. Vervang 500 gr tarwemeel (met zemelen) door **500 gr tarwebloem** (witte bloem zonder zemelen). Volg het recept voor de overige ingrediënten zoals beschreven bij het standaardbrood.

Rogge brood

Zelfde werkwijze als bij het standaardbrood. Vervang 500 gr tarwemeel (met zemelen) door **500 gr roggemeel**. Volg het recept voor de overige ingrediënten zoals beschreven bij het standaardbrood.

Bruin brood zonder suiker en zonder boter

Zelfde werkwijze als bij het standaardbrood. Voeg geen suiker en geen boter toe. Volg het recept voor de overige ingrediënten zoals beschreven bij het standaardbrood.

Bruin brood zonder gist

Zelfde werkwijze als bij het standaardbrood. Voeg geen gist toe. Volg het recept voor de overige ingrediënten zoals beschreven bij het standaardbrood.

Bruin brood met veel gist

Zelfde werkwijze als bij het standaardbrood. Voeg veel gist toe. Volg het recept voor de overige ingrediënten zoals beschreven bij het standaardbrood.

Bruin brood zonder zout

Zelfde werkwijze als bij het standaardbrood. Voeg geen zout toe. Volg het recept voor de overige ingrediënten zoals beschreven bij het standaardbrood.

Bruin brood met veel zout

Zelfde werkwijze als bij het standaardbrood. Voeg veel zout toe. Volg het recept voor de overige ingrediënten zoals beschreven bij het standaardbrood.

Bruin brood zonder rijzen onmiddellijk de oven in

Zelfde werkwijze als bij het standaardbrood. Sla de eerste en tweede rijs over.

Bijlage 2: waarnemingen

Wit brood

Het deeg bevat geen zemelen. Het deeg is soepeler dan het standaardbrood en rijst gemakkelijker. Het brood is groter en in verhouding lichter. De korst is egaal.

Rogge brood

Roggemeel vraagt om een nog langere kneedtijd. Het deeg rijst erg moeilijk en is zuurder van smaak. Het brood wordt veel zwaarder en donkerder van kleur dan het standaardbrood.

Bruin brood zonder suiker en zonder boter

Dit is het basisrecept van brood zonder verbetermiddelen. Suiker wordt toegevoegd als hulpmiddel voor de gist en samen met de boter zorgt het ook voor een mooie bruine korstkleur. Een brood zonder suiker en boter is dus bleker en iets minder gerezen.

Bruin brood zonder gist

Het brood gaat niet rijzen, wordt tijdens het bakken niet bruin en het kruim ziet er vettig uit.

Bruin brood met veel gist

Het brood gaat heel snel rijzen en wordt beduidend groter dan de andere broden. Het brood wordt te luchtig en vormt meestal bij het rijzen barsten of kraters. Gist geeft normaalgezien een meerwaarde aan de smaak van het brood. Bij een teveel aan gist verzuurt het deeg en krijgt het brood een scherpe gistsmaak. Daarnaast heeft het ook een onaangename (alcohol)geur.

Bruin brood zonder zout

Zout is een belangrijke smaakmaker in brood. Geen zout zorgt voor een fletse smaak.

Bruin brood met veel zout

Het brood wordt kleiner omdat te veel zout de gistwerking remt waardoor het brood onvoldoende rijst. Daardoor is het kruim compact en niet luchtig. Het brood heeft een erg gezouten smaak en is vaak door de compactheid niet helemaal doorbakken.

Bruin brood zonder rijzen onmiddellijk de oven in

Dit brood gaat meteen na het kneden de oven in. Door de hitte gaat het enorm rijzen. Meestal rijst het brood onregelmatig en gaat het aan een kant scheuren.