

BAKKEN ZOALS DE BAKKER



Zit je in het 1ste of
2de leerjaar?



Ja? Klaar
om te bakken?
Zoals de bakker
of bakkerin?

Veel
plezier!



Samenstelling: Stef Desodt
Vormgeving: Studenten grafische en
digitale media - Arteveldehogeschool
Eindverantwoordelijke: Bart Ceulemans

NAAM:

OPDRACHTEN:

- Taak 1 Deeg van zout
- Taak 2 Dag bakker, dag bakkerin
- Taak 3 Soorten brood
- Taak 4 Taartjes boetseren
- Taak 5 Kneden zoals de bakker/ bakkerin
- Taak 6 Gebakje met koekjes
- Taak 7 De bakkerij
- Taak 8 Franse broodjes
- Taak 9 Wiekengebak
- Taak 10 Broodje bakken

Mijn volgorde:

1.
2.
3.
4.
5.



OPDRACHT 1 | DEEG VAN ZOUT



ZEG OF SCHRIJF HET

Vul aan.

Ik weet hoe je zoutdeeg maakt.

- ☐ Ja.
☐ Neen.

Ik werkte al eens met zoutdeeg.

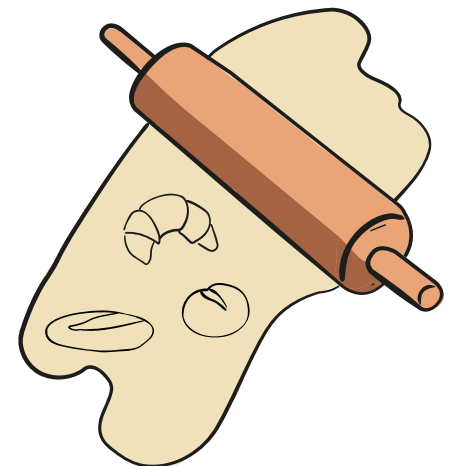
- ☐ Ja.
☐ Neen.

DIT HEB JE NODIG

- » 2 kopjes bloem
- » 1 kopje zout
- » 1 kopje water
- » 1 eetlepel olijfolie of babyolie
- » deegrol
- » houten stokje met scherpe punt
- » nogal grote kom
- » houten lepel

ZO WERK JE

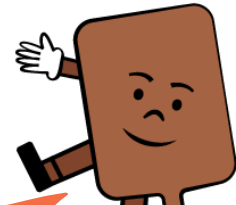
1. Giet de bloem in de kom.
2. Giet het zout in de kom.
3. Meng met de houten lepel de bloem en het zout door elkaar.
4. Voeg het water toe aan het mengsel.
5. Voeg de olie toe aan het mengsel.
6. Meng de bloem, het zout, het water en olie met de houten lepel.
7. Eens het kan, kneed je het mengsel verder met de handen.
8. Leg de deegbol op het tafelblad.
9. Rol met de deegrol over de bol tot je een platte schijf bekomt.
10. Markeer met de punt van het houten stokje de vorm van mini-broodjes.
11. Druk met de punt doorheen het deeg, langs de markeringen heen.
12. Haal de mini-broodjes uit de deegschijf.
13. Houd een toonmoment.



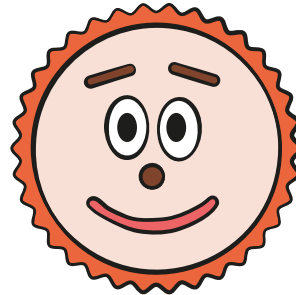
OPDRACHT 2 | DAG BAKKER, DAG BAKKERIN



Wil je eens de bakker en/
of bakkerin verrassen?



Jawel. Ik heb zelfs al een
idee. Kijk maar ...



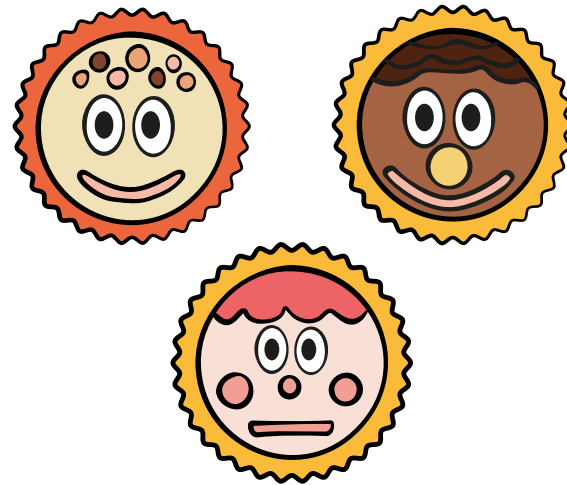
ZEG OF SCHRIJF HET

Vul aan.

- » Onze bakker heet ,
onze bakkerin heet
- » De bakkerij bevindt zich in (straat)
nr (huisnummer)
in (woonplaats)

DIT HEB JE NODIG

- » 1 (of 2) karton(s) waarop de taart ligt
- » watten
- » breigaren
- » gekleurd papier
- » schaar
- » lijm
- » kleurgerei



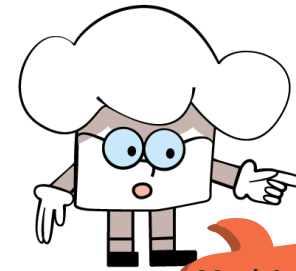
ZO WERK JE

1. Leg het karton voor je op de werktafel.
2. Kleur de voorkant van het karton.
3. Het haar: lijm enkele plukjes watten vast, alsook stukjes breigaren.
4. De oren, de neus, de ogen, de wangen, de mond: knip vormpjes uit het gekleurd papier en lijm die vast.

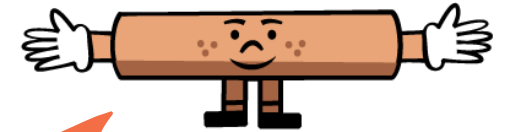
ZO KAN HET OOK

- In de plaats van de vormpjes: maak gebruik van papiersnippers.
5. Toon het kunstwerk aan de bakker en/of aan de bakkerin.

OPDRACHT 3 | SOORTEN BROOD



Maak je klaar voor
een overzicht van
soorten brood.



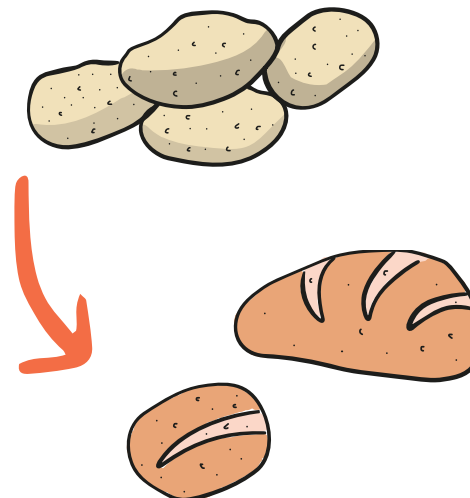
Welk soort
brood eet jij
het liefst?

DIT HEB JE NODIG

- » enkele eerder grote platte keien
- » vergerei
- » droogdoek
- » water

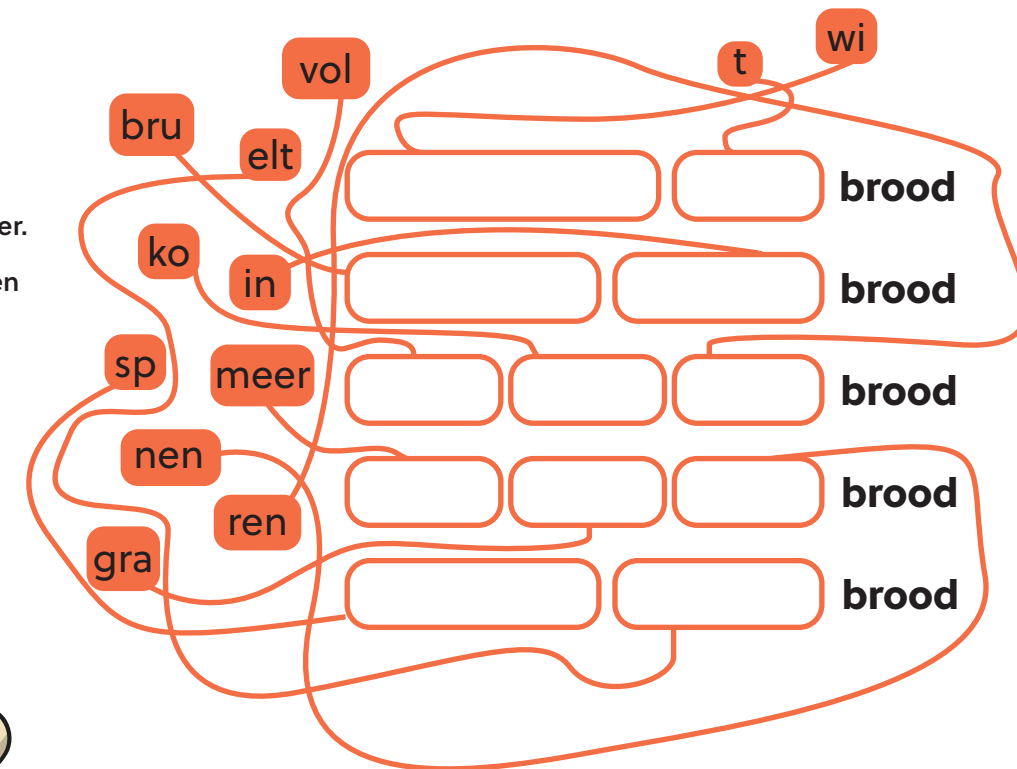
ZO WERK JE

1. Maak de keien proper met water.
2. Droog de keien goed af met een droogdoek.
3. Verf elke kei zodat die eruit ziet als een brood.
4. Kies voor verschillende soorten brood.
5. Houd een toonmoment.



ZEG OF SCHRIJF HET

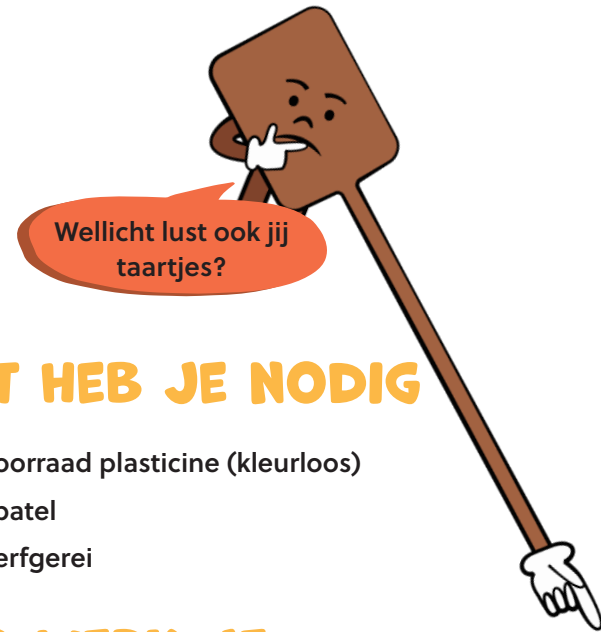
Sleep de woorddelen naar de roosters.
Klaar? Lees de woorden hardop.



Vul aan.

- » Het liefst eet ik brood.
- » Ik at nog nooit brood.
- » Ik wil graag eens brood eten.

OPDRACHT 4 | TAARTJES BOETSEREN

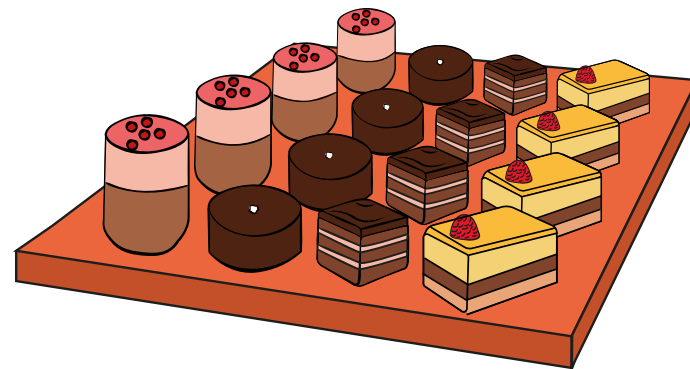


DIT HEB JE NODIG

- » voorraad plasticine (kleurloos)
- » spatel
- » verfgerie

ZO WERK JE

1. Denk na welke taartjes je wil namaken met plasticine.
2. Maak een stuk plasticine los.
3. Kneed het stuk met de vingers.
4. Geef met de spatel vorm aan het taartje.
5. Maak kleine stukken plasticine los.
6. Versier het taartje zoals jij wil.
7. Verf het gebakje.
8. Houd een toonmoment.



Soorten

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. . p p . l t . . r t | 6. . p p . l f l . p |
| 2. . . r d b . . . n g . b . k | 7. s l . g r . . m g . b . k |
| 3. t . m p . . s | 8. k . . s t . . r t |
| 4. . c l . . r | 9. z w . r t . w . . d t . . r t |
| 5. b . n . n . n s . . s | 10. . b r . k . z . n t . . r t |

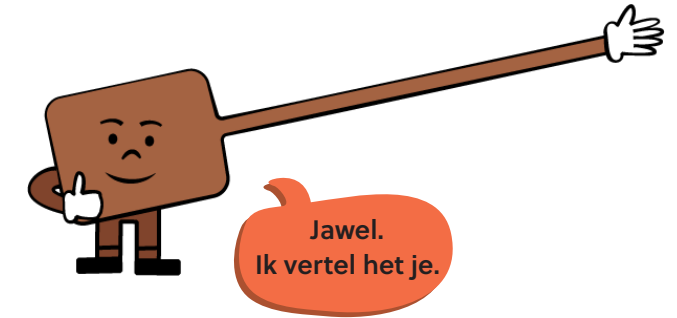
Top 3

Vul aan.
Het liefst eet ik deze gebakjes:

1.
2.
3.



OPDRACHT 5 | KNEDEN ZOALS DE BAKKER/BAKKERIN



DIT HEB JE NODIG

- » kleine emmer
- » zand
- » water
- » kom van plastic
- » werkplank

ZO WERK JE

1. Vraag waar je een kleine hoeveelheid zand kan krijgen.
2. Vul de emmer met zand.
3. Schep met de beide handen zand vanuit de emmer in de kom. Doe het vijf keer.
4. Voeg er voldoende water bij: niet te veel, niet te weinig.
5. Kneed het mengsel.
6. Voeg er zoveel water bij totdat het zand goed kneedbaar is.
7. Haal de klomp met zand uit de kom.
8. Leg de klomp op de werkplank.
9. Kneed het mengsel zoals de bakker / bakkerin het deeg kneedt.
10. Houd een toonmoment.

ZEG OF SCHRIJF HET

Stip aan.
Ik zag al eens de bakker / bakkerin deeg kneden.

- ☐ Ja.
☐ Neen.

Ik weet hoe ik het deeg moet kneden.

- ☐ Ja.
☐ Neen.

Ik kneedde al eens deeg.

- ☐ Ja.
☐ Neen.

KNEDEN

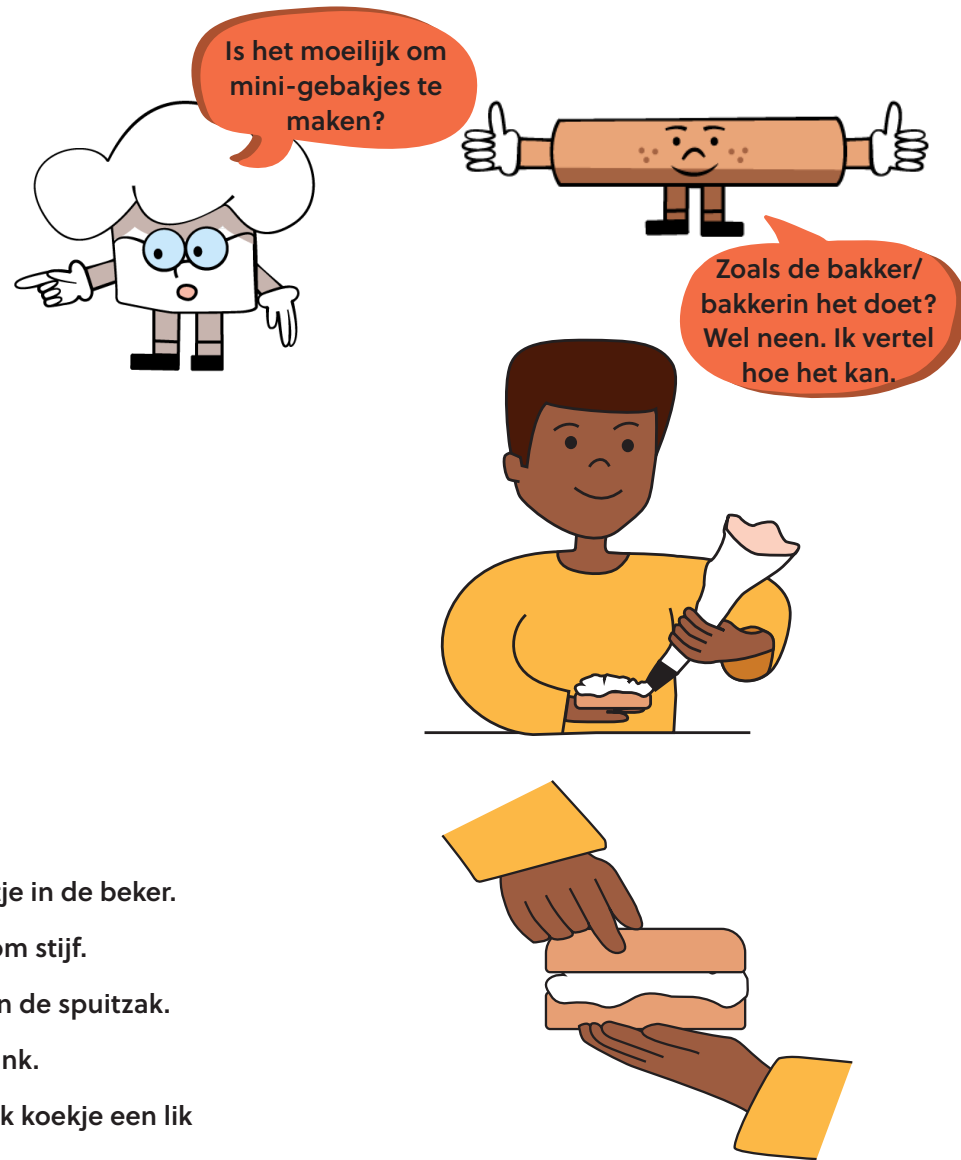
- » De bakker/bakkerin duwt het deeg met de handpalm vooruit...
- » Dan duwt hij of zij het deeg weer naar binnen.
- » Het kneden duurt tot het deeg niet meer scheurt en een vliesje vormt.
- » Kneden kan ook met een machine.



OPDRACHT 6 | GEBAKJE MET KOEKJES

DIT HEB JE NODIG

- » madeirakoekjes
- » boudoirkoekjes
- » slagroom
- » schilfers van amandelen
- » koffielepel
- » eetlepel
- » garde
- » potje
- » beker
- » werkplank
- » spuitzak
- » schaal



ZO WERK JE

1. Lepel de slagroom uit het potje in de beker.
2. Klop met de garde de slagroom stijf.
3. Lepel de geklopte slagroom in de spuitzak.
4. Leg de koekjes op de werkplank.
5. Spuit op de platte kant van elk koekje een lik slagroom.
6. Druk er een ander koekje met de platte kant tegen.
7. Giet de amandelschilfers in een potje.
8. Aan de zijkanten van het gebakje zie je een beetje slagroom.
9. Strooi er met de koffielepel amandelschilfers tegen, zodat die aan de slagroom kleven.
10. Schik de mini-gebakjes op de schaal.
11. Neem foto's met de smartphone.
12. Vraag de juf of de meester om de foto's op de website van de school te plaatsen.

ZEG OF SCHRIJF HET

Ik eet het liefst deze soort koekjes:

Ik ken nog andere soorten koekjes:

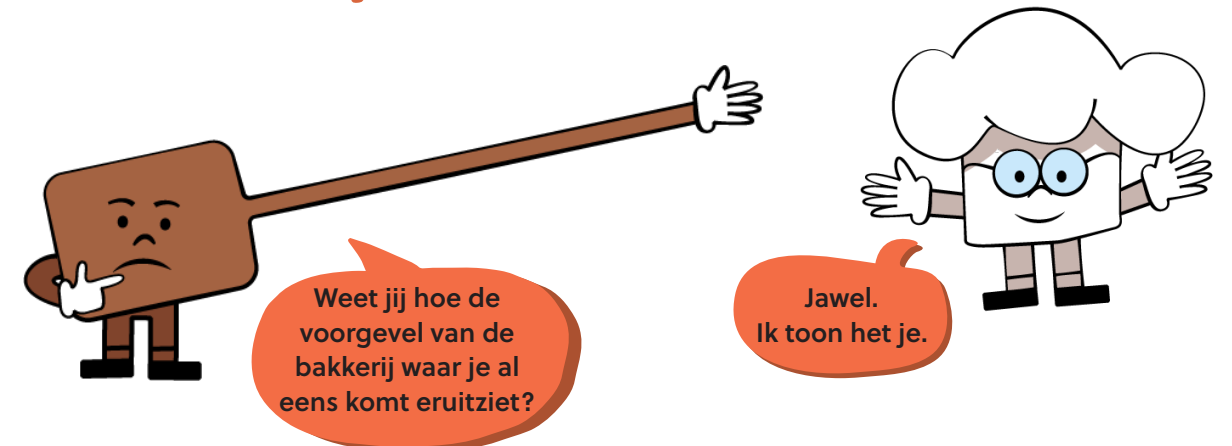
Slagroom..., ik lust

☐ dat.

☐ dat niet.

Ik zal een mini-gebakje presenteren aan:

OPDRACHT 7 | DE BAKKERIJ



DIT HEB JE NODIG

- » kladblad
- » stuk stevig karton
- » potlood
- » liniaal
- » lijmstift
- » stukjes breiwool
- » schaar

ZO WERK JE

1. Denk na over het uitzicht van de voorgevel van de bakkerij waar je al eens komt. Of neem een foto van de gevel met de smartphone.
2. Schets de voorgevel van de bakkerij op een kladblad.
3. Teken de voorgevel op het stuk karton.
4. Knip stukjes breiwool los.
5. Lijm de stukjes breiwool vast op de omtreklijnen van de voorgevel.
6. Houd een toonmoment.
7. Toon jouw kunstwerk aan de bakker en / of bakkerin.

ZEG OF SCHRIJF HET

Vul aan.

Ik ga ☐ soms naar de bakker.

☐ nooit

☐ veel

Ik kies ☐ soms voor een andere bakkerij.

☐ nooit

☐ veel

Ik kom ☐ graag in de bakkerij.

☐ meestal graag

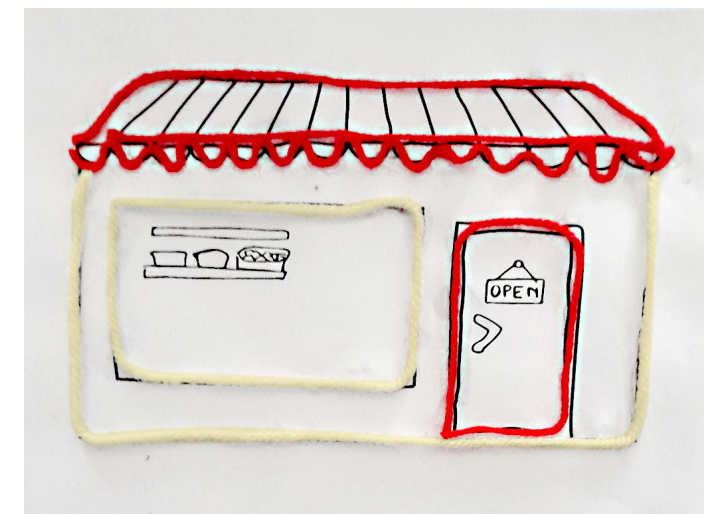
☐ niet zo graag

Vraag...

Waarom kom je al of niet graag in de bakkerij?

Omdat

.....
.....
.....



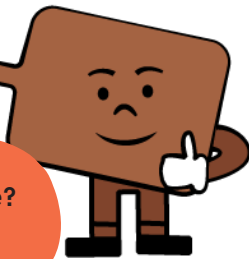
OPDRACHT 8 | FRANSE BROODJES



Ik heb zin in een croissant.



Je bedoelt een Frans broodje? Kom we bakken enkele croissants.

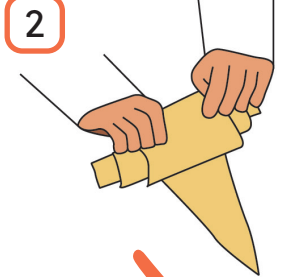
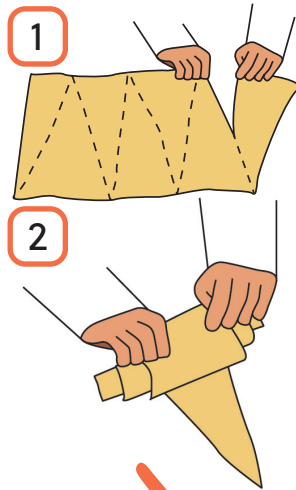


DIT HEB JE NODIG

- » rolletje deeg voor croissants
- » eieren
- » beker
- » garde
- » bakkwastje
- » oven
- » bakpapier
- » presenteerschaal

ZO WERK JE

1. Haal het deeg uit de verpakking.
2. Rol het deeg helemaal uit.
3. Scheur lapjes los in de vorm van een driehoek.
4. Rol elk driehoekje op tot een worstje. Begin aan de brede kant van de driehoek.
5. Breek 2 eieren. Giet het eigeel en de dooiers in de beker.
6. Kluts met de garde.
7. Besmeer elk rolletje deeg met geklutst ei. Zo wordt de croissant goudgeel.
8. Vraag een volwassene om de oven voor te verwarmen op 200° Celsius.
9. Leg bakpapier op de bakplaat.
10. Leg de deegrolletjes op het bakpapier.
11. Vraag een volwassene om het deeg 15 à 20 minuten te laten bakken.



ZEG OF SCHRIJF HET

Vul aan.

Ik at ☐ al ☐ nog nooit een croissant.

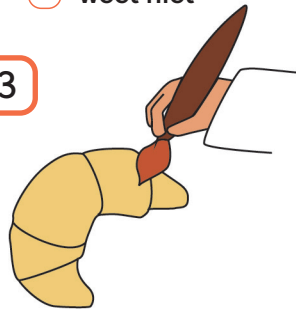
Bij onze bakker kan je ☐ elke dag ☐ in het weekend croissants kopen.

Ik eet het liefst

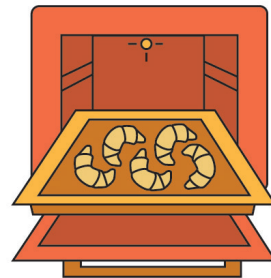
- ☐ een croissant.
☐ een boterkoek zonder rozijnen.
☐ een boterkoek met rozijnen.

Ik ☐ weet ☐ weet niet hoe je croissants kan bakken.

3



4



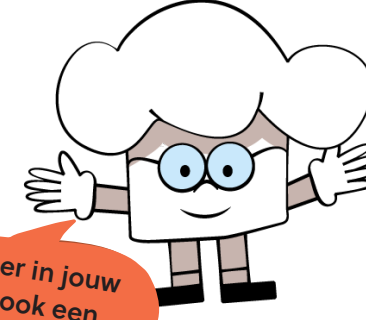
ACHTERAF

En? Lukte het?

Vul aan.

- ☐ Ja, het lukte.
☐ Neen, het lukte niet.

OPDRACHT 9 | WIEKENGEBAK



Woont er in jouw buurt ook een molenaar?



Een échte molenaar? Mmm...

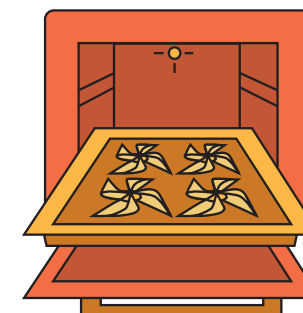
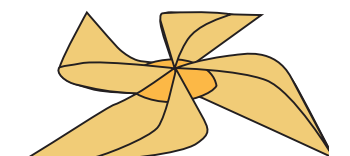
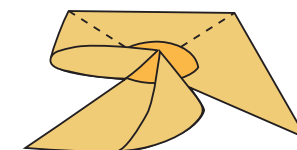
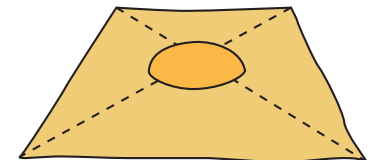
DIT HEB JE NODIG

- » blik met halve perziken
- » plakjes bladerdeeg
- » snijplank
- » mes
- » bakoven
- » bakplaat
- » keukenpapier



ZO WERK JE

1. Open het blik met halve perziken.
2. Leg de perziken op keukenpapier.
3. Spreid het plakje bladerdeeg uit op de snijplank.
4. Plaats in het midden van het deeglapje een perzik.
5. Trek met een mes vanuit elke hoek een lijn naar de perzik toe.
6. Duw met het mes door het bladerdeeg.
7. Plooi elk van de vier hoeken tot boven de perzik.
8. Duw de hoeken goed vast op de perzik.
9. Leg het wiekengebak op de bakplaat.
10. Vraag een volwassene om de oven aan te zetten.
11. De oven warmt op tot 180° Celsius.
12. Schuif de bakplaat in de oven.
13. Na 15 à 20 minuten is het wiekengebak klaar.



OPDRACHT 10 | BROODJE BAKKEN



DIT HEB JE NODIG

- » keukenhanddoek
- » garde
- » kommetje 1 en kommetje 2
- » bakoven
- » een koffielepel suiker
- » 30 centiliter lauw water
- » 500 gram meel
- » een snuifje zout
- » een klontje boter
- » 12 gram verse gist

ZEG OF SCHRIJF HET

Vul aan.

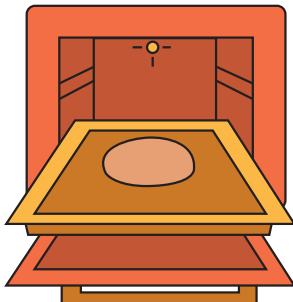


- Ik bakte
- ☐ al eens een brood.
 - ☐ nog nooit een brood.
- Ik weet
- ☐ hoe ik deeg moet maken.
 - ☐ niet hoe ik deeg moet maken.

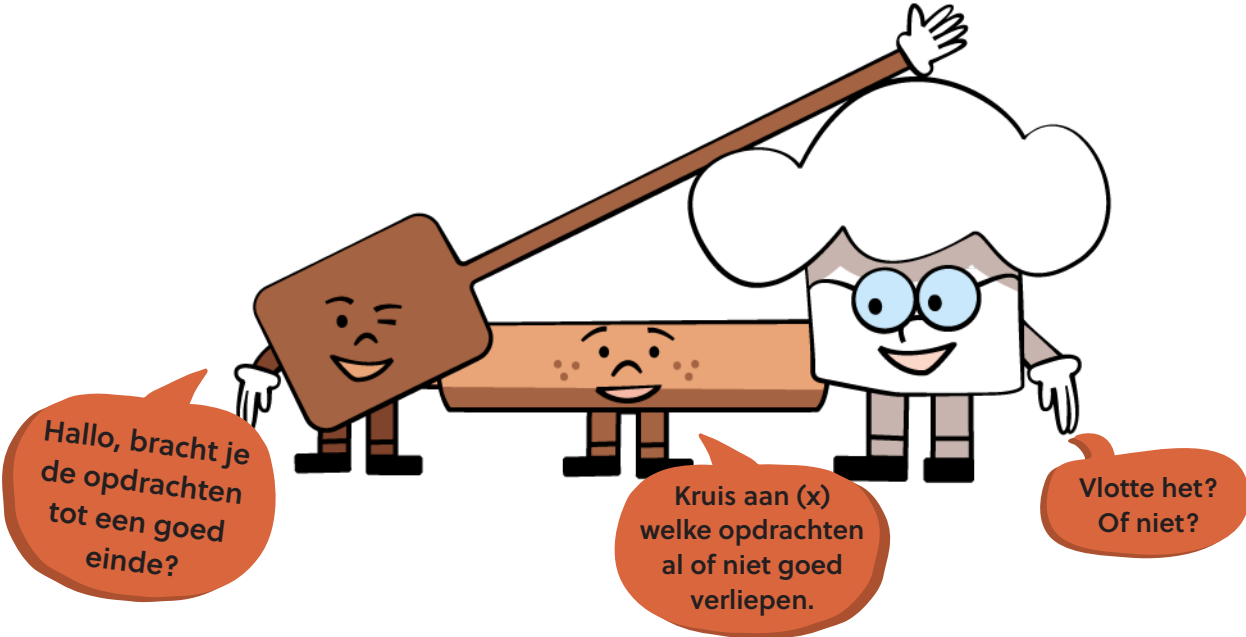
Om het broodje te bakken, vraag ik hulp aan
..... of
of of

ZO WERK JE

1. Maak in kommetje 1 de gistoplossing klaar. Giet het lauwwarme water in de kom.
 - » Voeg er een koffielepel suiker bij.
 - » Meng met de garde.
2. Giet het meel in kommetje 2.
3. Maak in het midden met de vuist een kuiltje, tot aan de bodem.
4. Giet de gistoplossing in het kuiltje.
5. Meng met de handen.
6. Leg het mengsel op het werkblad, bijvoorbeeld de tafel.
7. Kneed grondig en voldoende lang: hoe meer luchtballen in het deeg, hoe beter het brood zal rijzen.
8. Wordt het deeg minder kleverig, maak in het midden een kuiltje.



NA DE OPDRACHTEN



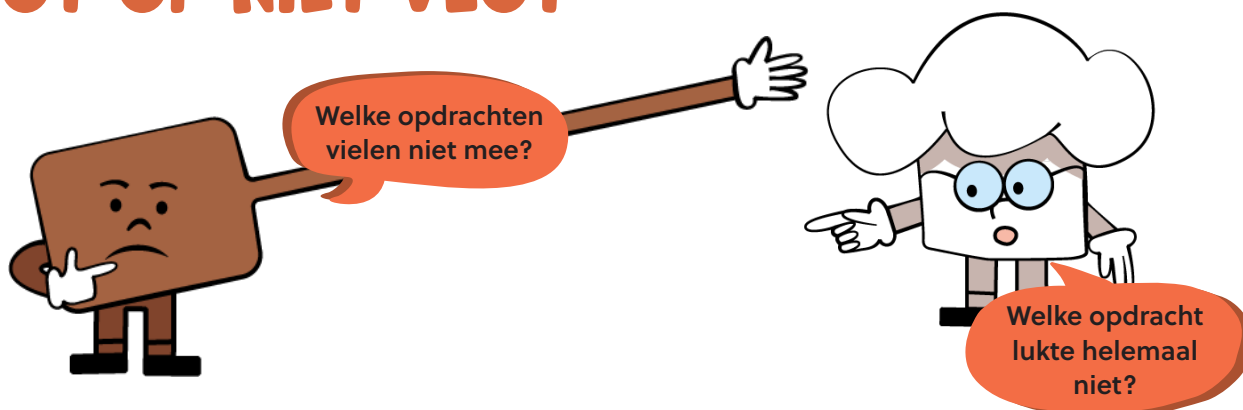
	Vlot	Niet zo vlot	Echt niet vlot
Opdracht 1 – Deeg van zout			
Opdracht 2 – Dag bakker, dag bakkerin			
Opdracht 3 – Soorten brood			
Opdracht 4 – Taartjes boetseren			
Opdracht 5 – Kneden zoals de bakker / bakkerin			
Opdracht 6 – Gebakje met koekjes			
Opdracht 7 – De bakkerij			
Opdracht 8 – Franse broodjes			
Opdracht 9 – Wiekengebak			
Opdracht 10 – Broodje bakken			

Top 3

Welke 3 opdrachten vond je heel tof?

1. Opdracht
2. Opdracht
3. Opdracht

VLOT OF NIET VLOT



DEZE OPDRACHTEN VIELEN NIET MEE...

1. Opdracht
2. Opdracht
3. Opdracht

HOE KOMT DAT?

1. Opdracht
.....
.....
.....
2. Opdracht
.....
.....
.....
3. Opdracht
.....
.....
.....

WELKE PROEF LUKTE HELEMAAL NIET?

Opdracht

1. Wat is het probleem?

.....
.....
.....

2. Hoe kan je het probleem oplossen?

.....
.....
.....

Aan wie vraag je hulp?

.....

Wat heb je nodig?

.....

Hoe los je het probleem op?

.....

3. Voer de opdracht opnieuw uit.

4. En? ☐ Joepie, het lukt.
☐ Ai, het lukt niet.

Ik vraag hulp aan de juf of meester.

- ☐ Heel leuk.
☐ Leuk.
☐ Niet zo leuk.

