

Kookboek Werelplan Koken/Patisserie

Leerjaar 1



MELANCHTHON
BERKRODEN

*Bewust de
wereld in!*

NAAM:

Werkkaart

Recept 1

Drie in de pan

Ingrediënten	Bereidingswijze	Letten op
<p>100 g bloem 1 tl bakpoeder 1 ei 130 ml melk 2 el rozijnen 1 appel of ander fruit Snuf kaneel Snuf zout</p> <p>Je kan ook kleine blokjes spek of ham meebakken of groenten.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. maak van de bloem, bakpoeder, eieren, en de melk een mooi glad beslag2. laat 10 minuten staan.3. Snijd de appel in miniblokjes of rasp deze grof4. Voeg de appel en de rozijnen toe aan het beslag roer goed door5. Bak van het beslag kleine pannenkoekjes,6. gebruik hiervoor een eetlepel als maat zodat er drie in een pan passen.7. Steek de pannenkoekjes eventueel nog uit met een ronde gladde steker8. Serveer met suiker, honing of stroop	



Werkkaart

Recept 2

Pizza

2 stuks - niveau ** - tijd: 50 min.

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><i>Deeg:</i></p> <p>100 g bloem 1 el olijfolie 2 g zout 60 ml koud water (ongeveer) 5 g gist</p> <p>50 ml Passato (tomatensaus)</p> <p><i>Beleg keuze of combi:</i> Salami Ham Tonijn Champignons Tomaat Paprika</p> <p>Geraspte kaas Mozzarella Italiaanse kruiden</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Kneed alles tot een mooi glad deeg ontstaat2. Laat 30 minuten rijzen3. Kneed nogmaals goed door en verdeel het deeg in vier gelijke stukken4. Rol dun uit en bekleed er de vormen mee of leg direct op een ingevette bakplaat of in vormen.5. Laat minimaal ½ uur rijzen. <p>Beleg:</p> <ol style="list-style-type: none">6. bestrijk de bodems met passato (gezeefde tomaten)7. leg daarop een garnituur van brunoise (blokjes) ham, salami, Leg niet te vol!!8. mozzarella, tomaat, kruiden.....9. bestrooi met geraspte kaas10. bak af in een hete oven.



Werkkaart

Recept 3

Brownie

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>100 gr boter 100 gr gehakte pure chocolade 75 g ei 120 gr basterdsuiker 40 gr bloem 30 gr cacaopoeder 15 g slagroom</p> <p>30 gr grof gehakte witte chocolade 30 gr grof gehakte melk chocolade snufje zout</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Verwarm de oven voor op 170 °C.2. Zet een pan met water op het vuur, smelt in een kom de boter en pure chocolade hierboven tot het een glad geheel is, meng met slagroom, daarna af laten koelen.3. Klop met het ei en suiker licht en romig.4. Spatel het chocolade-botermengsel erdoor.5. Zeef de bloem, het zout en de cacaopoeder boven het mengsel en spatel het erdoor.6. Tot slot de overige gehakte chocolade erdoor mengen7. Giet het geheel in ingevette bakvormpjes8. De brownie 15 tot 20 minuten in de oven, totdat de cake stevig is (met sateprikker kan je zien hoe vochtig de brownie van binnen is, er mag wel wat deeg blijven plakken).9. Laten afkoelen en storten.



Werkkaart

Recept 4

Cupcakes

Ingrediënten

Cupcakebeslag

100 g bloem

3 g bakpoeder

110 g suiker

mespuntje zout

1 ei

90 ml melk

30 g zonnebloemolie

Bereidingswijze

Cupcake

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Meng in een kom de bloem, bakpoeder, suiker en het zout.
3. Meng in een andere kom het ei, melk en de zonnebloemolie.
4. Klop dit (3) goed door en luchtig
5. Meng het droge mengsel door het natte mengsel
6. Verdeel de cupcakevormen over de cupcaketray.
7. Vul de vormpjes voor drie kwart met het beslag.
8. Bak de cupcakes in circa 25 minuten goudbruin en gaar.
9. Laat afkoelen!!!

afwerken met een rozet (!) crème of slagroom enz.



Werkkaart

Recept 5

Appeltaart Bretonse versie

voor 2 stuks

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Voor het deeg:</p> <p>62,5 g boter 62,5 g (basterd)suiker 1,5 g zout 15 g ei 10 ml water 125 g patent bloem 5 g bakpoeder</p> <p>Voor door de appels:</p> <p>50 g suiker 30 ml gesmolten boter 15 g maïzena 1 eieren 15 ml room 0,5 tl vanille essence. 25 g amandelmeel 2 jonagold appels Jam</p>	<p>Voor het deeg:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Meng de boter, suiker en het zout2. Meng de bloem en de gezeefde bakpoeder door dit mengsel en voeg3. Voeg het ei toe en meng ook deze door.4. Voeg eventueel wat water toe. Blijf kneden.5. Kneed de deegkrumels op tafel tot een mooi deeg6. laat het 15 minuten rijpen en rusten..... <p>7. Verwarm de heteluchtoven voor op 175 graden.</p> <p>8. Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes 2 x 2 cm</p> <p>9. Rol het deeg dun uit tot 2mm</p> <ol style="list-style-type: none">10. Bekleed de ingevette aluminium vorm11. Bedek de bodem van het deeg met een laagje amandelmeel of paneermeel <p>12. Voeg de eieren, suiker, maïzena, gesmolten boter bij elkaar en doe hier de vanille bij,</p> <p>13. mix dit door elkaar met een garde.</p> <p>14. Meng dit mengsel met de appels.</p> <p>15. Verdeel de appels over het deeg in een bolvorm (kop erop)</p> <p>16. Zet de taart ruim 20 minuten in de oven.</p> <p>17. Let goed op de temperatuur of het niet hoger of lager moet.</p> <p>18. Bestrijk de taart na het bakken met warme jam (bij docent)</p>

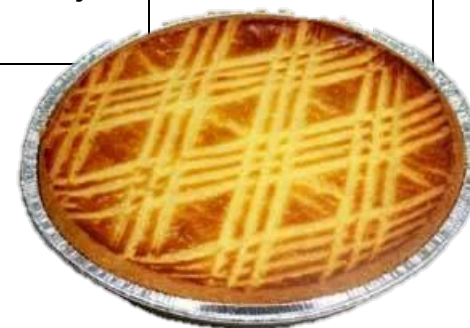


Werkkaart

Recept 6

Boterkoek

Ingrediënten	Bereidingswijze	Doel les
<p>Recept voor 1 vorm van 18 cm</p> <p>150 gram ongezouten roomboter</p> <p>50 gram witte basterdsuiker</p> <p>50 gram kristalsuiker</p> <p>snufje zout</p> <p>150 gram bloem</p> <p>20 g ei losgeklopt</p> <p>boterkoekvorm</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Mix de boter en twee soorten suiker en het zout2. Voeg de bloem bij en kneed tot je een bal deeg hebt.3. Verpakt het deeg in huishoudfolie4. Laat het enkele minuten rusten5. Druk het deeg daarna in de licht beboterde vorm6. Bestrijk het deeg met de helft van het eimengsel7. Laat het weer even rusten.8. Verwarm de oven voor op 200 graden9. Bestrijk de boterkoek met de rest van het ei10. Maak met een vork een ruit patroon (het ruitpatroon zorg ervoor dat het ei goed blijft zitten)11. Bak de boterkoek in 20 minuten goudbruin laat hem goed afkoelen voor je hem uit de vorm haalt .	<p>Maken van boterdeeg. Kneeden. Vormen Met ei bestrijken. Bakken in de oven.</p> <p>Begrip zetdeeg is duidelijk.</p>



Werkkaart

Recept 7

Empanada's

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><u>Deeg:</u> 150 g bloem 50 g boter 1 ei 30 ml koud water 2 g zout</p> <p><u>Vulling:</u> 1 ui 1 teen knoflook olijfolie 100 g paprika 1 tomaat ½ eetlepel paprikapoeder 30 g geraspte kaas.</p> <p><u>Verder:</u> Ei om het deeg dicht te plakken en af te strijken (doreren). Paneermeel en anglaise (losgeklopt ei met smaakstof) Staat klaar</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Maak van de ingrediënten voor het deeg een mooi glad deeg.2. Laat het deeg 15 minuten rusten zodat het soepel en uitrolbaar wordt.3. Hak daarna de ui en de knoflook fijn.4. Snijd de paprika en de tomaat in kleine blokjes5. Bak de ui en de knoflook op zacht vuur.6. Bak daarna de paprika en de tomaat nog even mee.7. Breng op smaak met de paprikapoeder, peper en zout.8. Laat de vulling wat afkoelen en meng er de geraspte kaas door.9. Rol het deeg intussen uit tot 2mm dikte.10. Steek hieruit kleine cirkels van 8 cm.11. Leg op de helft wat vulling en laat een rand van 1cm vrij.12. Bestrijk de randen van het deeg met ei en plak de cirkels dicht zodat een halve maanvormig deegpakketje ontstaat.13. Zorg dat de randen goed dicht zitten!!14. <u>Bekleed een bakplaat met bakpapier</u>15. <u>Strijk de empanadas af met eigeel</u>16. Bak ze dan in oven tot ze goudbruin en gaar zijn.



Werkkaart

Recept 8

Gevulde speculaas (rond)

Ingrediënten

Speculaas

- 125 g boter
- 150 g gele basterdsuiker
- 15 g speculaaskruiden
- 25 g melk
- 250 g bloem
- 2 g bakpoeder

- amandelschaafsel

vulling

- 200 g amandelspijs
- 15 g heel ei

Extra nodig

- bakpapier
- ei om te bestrijken
- bloem om te bestuiven

Bereidingswijze

Deeg

1. Maak een kuiltje in de bloem
2. meng daarin melk, bakpoeder, speculaaskruiden, basterdsuiker en boter met elkaar.
3. Voeg beetje bij beetje de bloem toe en kneed tot een soepel deeg.
4. Druk het deeg plat, pak in plasticfolie en laat het deeg even opstijven in de koelkast.
5. Bestuif het deeg met bloem en rol uit tot twee cirkels van 18 cm.
6. Leg het deeg op een velletje folie

Vulling

1. Meng de spijs met het ei.
2. Kneed goed door tot het smeug is en laat het spijs circa 15 minuten opstijven in de koelkast.
3. Rol het amandelspijs tussen plasticfolie tot een cirkel van 18 cm.
4. Verwarm de oven voor op **175 °C** en kluts het ei.
5. Vet een vorm van 18 cm in
6. Leg op de bodem een plak speculaasdeeg
7. Leg daarop de plak amandelspijs
8. Leg daarop de tweede plak speculaasdeeg
9. Strijk af met ei en bestrooi met geschaafde amandelen

Werkkaart

Recept 9

Vlaai

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>200 g bloem</p> <p>10 g verse gist / 6 g instant gist Of 2 tl bakpoeder</p> <p>80 g handwarme melk (+/- 30 C) 20 g suiker 3 g zout 30 g boter, zacht 1 ei grove suiker of vlaaisuiker voor over het raster</p> <p>Kersenvulling 400 g kersenvulling Of andere vruchtenvulling</p>	<p>Vlaaideeg</p> <ul style="list-style-type: none">• Kneed voor het vlaaideeg de bloem, boter, gist of bakpoeder, melk, suiker en het zout tot een soepel deeg.• Laat het deeg in een kom afgedekt met plasticfolie circa 30 minuten rijzen. • Verwarm de oven voor op 190 °C.• Beboter de vlaaivorm en rol het vlaaideeg dun uit.• Bekleed de vorm ermee en snijd de randjes eraf. • schep de kersenvulling op de vlaaibodem. • Maak een raster van het overgebleven deeg • Bestrijk het raster met losgeklopt ei en bestrooi met suiker • Bak de vlaai in de oven gedurende 20 minuten



Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>175 g witte patentbloem 3 g suiker (2 tl) 10 g verse gist 100 ml lauwe melk 2 g zout 25 g zachte boter 1 el maanzaad 1 el sesamzaad 1 ei</p>	<p>Stap 1/ Mix 150 gram van de bloem in een kom met de suiker. Maak een holte in het midden en brokkel hier de gist in (foto). Giet de lauwe melk erbij en mix alles goed door elkaar. Laat het mengsel 30 minuten staan tot het opkomt en een fluweel zachte bovenkant krijgt (van allemaal minuscule belletjes – zie foto).</p>  <p>Stap 2/ Meng ondertussen de rest van de bloem met het zout (foto) en wrijf handen. Zo ontstaat een kruimelig deeg (foto).</p> <p>Stap 3/ Meng het gistmengsel en het bloemmengsel en roer met een houten lepel tot een samenhangend deeg.</p>  <p>Stap 4/ Doe het over op het aanrecht en kneed het deeg 10 tot 15 minuten tot het soepel en elastisch deeg dat zacht aanvoelt (zie foto). Tijdens het kneden wordt de kleur van het deeg steeds lichter. Je kunt ook kneden met de deeghaak in de keukenmachine. Dat duurt tussen de 5 en 8 minuten.</p> <p>Stap 5/ Vorm het deeg tot een bol en doe het in een kom met een theelepel olie. Haal de deegbol door de olie zodat er overal een dun laagje op het deeg zit. Dek de kom losjes af met plastic folie en laat het deeg 1,5 uur rijzen tot het in volume is verdubbeld (zie foto).</p>



Het deeg na het rijzen

Stap 6/ Druk de deegbol voorzichtig plat op het aanrecht (zie foto) en verdeel in 3 gelijke stukken (zie foto). Rol de deegstukken onder de handen tot ze glad en rond zijn, en ongeveer 40 cm lang. Bestrooi één rol met de helft van het maanzaad en een andere rol met de helft van het sesamzaad. Duw de bovenkant van de drie rollen aan elkaar en vlecht het deeg. Druk de uiteinden goed aan elkaar (zie foto). Doe de vlecht over op een bakplaat bekleed met bakpapier. Maak een beetje nat met een plantenspuit en laat nog 30 minuten rijzen. Warm ondertussen de oven voor op 200 °C hete lucht of 230 °C conventioneel.



Stap 7/ Klop het ei los en voeg eventueel een theelepeltje melk toe (voor extra bruining). Smeer het deeg ermee in en verdeel de rest van het sesam- en maanzaad over het brood (op de plekken waar het al zat).

Stap 8/ Bak het brood 15 minuten in het midden van de oven en verlaag dan de oventemperatuur naar 180 °C hete lucht en 200 °C conventioneel. Bak het brood nog ± 20 minuten tot het goudbruin en gaar is. Laat afkoelen op een rek

Inhoud

<i>Drie in de pan</i>	2
<i>Pizza</i>	3
<i>Brownie</i>	4
<i>Cupcakes</i>	5
<i>Appeltaart Bretonse versie</i>	6
<i>Boterkoek</i>	7
<i>Empanada's</i>	8
<i>Gevulde speculaas</i>	9
<i>Vlaai</i>	10
<i>Vlechtbrood</i>	11