Euregioschool

Education and Culture DG
Lifelong Learning Programme

Groep: 5

Thema: Supermarkt en levensmiddelen.

Titel les: Brood.

Inhoud van de les:	Werkvorm, media, hulpmiddelen:	Tijd:
Nieuwe woorden: Bäckerei, Brotfabrik, Hefe, Mehl, Fett, Wasser.		
Inleiding: We laten een broodje zien en vragen de kinderen of ze kunnen verwoorden hoe zo'n broodje gemaakt wordt.	Broodje.	5 minuten.
Kern: Het door de kinderen aangegeven proces/de weg wordt geconcretiseerd en op een rijtje gezet, eventueel op het bord. De bestanddelen worden daarbij ook onderscheiden en getoond.	Bord, krijt, enkele afbeeldingen, pakje gist, meel, boter en water in een flesje.	15 minuten.
Afsluiting: Praten over soorten broden en welke jij het lekkerst vind.		10 minuten.

::Knipbrood

Ingrediënten

250 gram ongebleekte meel
250 gram volkorenmeel
2 tl zout
3 dl lauwwarm water
0,6 dl lauwe melk

Vet een bakblik in van 18,5 x 11,5 in .Zeef het meel en het zout in een grote kom en maak een kuiltje in het midden .Meng de gist met water en giet er daarna de rest van het water bij
Giet het gistpapje in het kuiltje en meng met je vinger het grootste deel van het meel geleidelijk erdoor tot je een dik glad beslag heb
Strooi nog wat meelover het beslag en laat dit op een warme plek rijzen .Na 20 min verschijnen er bellen in het beslag. Voeg nu de melk tot en kneed die samen met de rest van het meel, maak een stevig deeg

Kneed het deeg door op bestoven oppervlak in 10 minuten tot een glad deeg .Leg het in een ingevette kom en dek het af en laat het 1 -1 ½ uur rijzen tot volume is verdubbeld .

Kneed het deeg door en leg het op bestoven oppervlak .Vorm het tot een rechthoek die de lengte heeft van het bakblik. Rol het op en duw de uiteinde naar binnen en leg de naad naar beneden en .Laat het afgedekt 20 - 30 minuten tot het volume bijna is verdubbeld is.

Maak met een scherp mes een diepe inkeping over de lengte van het brood en bestuif het met bloem. Laat het dan 10 - 15 rusten

Verwarm intussen de oven voor op 230 °C .Bak het brood 15 minuten en zet dan de oven dan op 200 °C .Bak het brood nog 20 -25 min tot mooi goudbruin is en hol klinkt als je op de onderkant klopt