

onderdeel B

bijlage

deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 4

advieswerkplanning pizzabroodjes en Washingtons
(± 170 minuten)

| pizzabroodjes | Washingtons |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| grondstoffen afwegen | |
| deeg maken en opbollen | |
| bolrijs geven | grondstoffen afwegen |
| prepareren bakplaten | prepareren bakplaten en spuitzak |
| deeg ontgassen, verdelen en oppunten | |
| narijs | roerdeeg maken |
| | rozetten spuiten |
| narijs en vulling klaarmaken | bakken |
| werktempo-opdracht: deegpuntjes insnijden, openvouwen en besmeren met pizzatopping | afkoelen |
| deegpuntjes afwerken | |
| bakken | presenteren |
| presenteren | |

recepturen pizzabroodjes en Washingtons

pizzabroodjes (20 stuks)



Ingrediënten deeg

| | | |
|--------|-------|--------------------|
| 1000 g | 100 % | patentbloem |
| 50 g | 5 % | gist |
| 30 g | 3 % | krokantbroodpoeder |
| 570 g | 57 % | koud water |
| 15 g | 1,5 % | zout |

Ingrediënten vulling

| | |
|-------|----------------------------|
| 300 g | pizzatopping |
| 400 g | tomaat |
| 100 g | ui |
| 75 g | champignons |
| 200 g | groene paprika |
| 80 g | plakjes salami |
| 75 g | plakjes mager gerookt spek |
| 250 g | geraspte oude kaas |
| | oregano (gedroogd) |

deegtemperatuur: 24 °C

Bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen af.
- 2 Draai een brooddeeg van de grondstoffen.
- 3 Prepareer 4 bakplaten met siliconenpapier.
- 4 Bol het deeg op en geef het een bolrijs van ± 10 minuten onder een deegkleedje.
- 5 Ontgas het deeg en verdeel het deeg met de verdeel- en opbolmachine (30 stukjes).
- 6 Steek 10 stukjes doormidden.
- 7 Maak in totaal 20 bolletjes van 1½ deegstukje (foto). Bol deze op.
- 8 Laat de bolletjes 5 minuten loskomen onder een deegkleedje.
- 9 Punt de bolletjes op en rol ze tot 20 cm lengte.
- 10 Verdeel de puntjes over 4 bakplaten (foto).
- 11 Geef een narijs van ± 45 minuten in de rijskast.
- 12 Snipper de ui grof, snijd de champignons in plakjes en de paprika en brunoise.
- 13 Halveer de tomaten en snijd in halve plakken.
- 14 Snijd de plakjes salami en spek in dunne reepjes.
- 15 Haal de gerezen puntjes uit de rijskast.

start werktempo-opdracht 🕒

Start pas als de examiner toestemming geeft.

- 16 Snijd de puntjes in met een scherp mesje.
- 17 Vouw de puntjes voorzichtig open, zonder de lucht uit het deeg te drukken (foto).
- 18 Verdeel de pizzatopping over de puntjes.

Meld het bij de examiner als je klaar bent.

einde werktempo-opdracht

- 19 Verdeel de groentes en het vlees gelijkmatig over de puntjes. Voeg de tomaat als laatste toe.
- 20 Bestrooi met kaas en oregano (foto).
- 21 Bak de broodjes ± 25 minuten op 220 °C.
- 22 Presenteer de pizzabroodjes zoals op school gebruikelijk is.

Washingtons (± 50 stuks)



Ingrediënten

| | |
|-------|---------------|
| 250 g | Zeeuwse bloem |
| 250 g | boter |
| 190 g | basterdsuiker |
| 25 g | heeleei |
| 10 g | citroenrasp |
| 2 g | zout |

Bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen af.
- 2 Prepareer 2 bakplaten.
- 3 Prepareer een spuitzak met gekarteld spuitmondje (12 mm).
- 4 Conditioneer de grondstoffen en roer de boter met het zout in een bekken zalvig.
- 5 Voeg de basterdsuiker, de citroenrasp en het heeleei aan het bekken toe. Roer het geheel kort door tot het glad is.
- 6 Roer de bloem door de massa.
- 7 Vul de spuitzak met het roerdeeg.
- 8 Spuit direct na het bereiden van het deeg 5 rijen van 5 rozetten met $\varnothing \pm 3$ cm op iedere bakplaat. Zorg voor voldoende tussenruimte (foto).
- 9 Bak de koekjes ± 18 minuten op 170°C .
- 10 Laat afkoelen.
- 11 Presenteer de Washingtons zoals op school gebruikelijk is.

foto's

pizzabroodjes (20 stuks)





Washingtons (± 50 stuks)

