

onderdeel B

bijlage

deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 3

**advieswerkplanning gevlochten luxe en hazelnootgalettes
(± 180 minuten)**

gevlochten luxe	hazelnootgalettes
grondstoffen afwegen	
deeg maken en bakplaten prepareren	
deeg opbollen en bolrijs geven	grondstoffen afwegen
deeg ontgassen, verdelen en opbollen	
strengen rollen van 40 en 45 cm	
15 broodjes maken van model 1 en 15 broodjes maken van model 2 direct op bakplaat plaatsen	
broodjes bestrijken met eistrijksel	
narijs	prepareren bakplaten en spuitzak
	roerdeeg maken
	werktempo-opdracht: spuitzak vullen en deeg opspuiten
	bakken
	afkoelen
bakken	
afkoelen	presenteren
presenteren	

recepturen gevlochten luxe en hazelnootgalettes

gevlochten luxe (30 stuks)



Ingrediënten

1000 g	100 %	patentbloem
60 g	6 %	gist
150 g	15 %	kleinbroodpoeder
± 550 g	± 55 %	water
15 g	1,5 %	zout

deegtemperatuur: 25 °C

Bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen af.
- 2 Draai een brooddeeg van de grondstoffen.
- 3 Prepareer 2 bakplaten.
- 4 Bol het deeg op en geef het deeg een bolrijs van ± 10 minuten.
- 5 Ontgas het deeg en verdeel en bol het deeg op met de verdeel- en opbolmachine (30 bolletjes).
- 6 Laat de bolletjes 5 minuten loskomen onder een deegkleedje.
- 7 Rol de deegbolletjes in etappes uit tot 15 strengen van 40 cm en 15 strengen van 45 cm (foto).

Vorm 15 broodjes van het model profeet van de strengen van 40 cm.

model 1: profeet



Vorm 15 broodjes van het model bril van de strengen van 45 cm.

model 2: bril



- 8 Plaats de broodjes direct op de 2 bakplaten (3 x 5 per bakplaat).
- 9 Bestrijk alle broodjes met eistrijksel.
- 10 Geef een narijs van ± 60 minuten in de narijskast.
- 11 Bak de broodjes ± 8 minuten op 250°C .
- 12 Laat afkoelen.
- 13 Presenteer de gevlochten luxe zoals op school gebruikelijk is.

hazelnootgalettes (± 50 stuks)



Ingrediënten

250 g	Zeeuwse bloem
250 g	boter
190 g	basterdsuiker
30 g	heelei
100 g	licht gebruneerde gehakte hazelnoot (staat klaar)
2 g	zout

Bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen af.
- 2 Prepareer 2 bakplaten.
- 3 Prepareer een spuitzak met glad spuitmondje (Ø 12 mm).
- 4 Conditioneer de grondstoffen en roer de boter met het zout in een bekken zalvig.
- 5 Laat de examiner de zalvigheid van de boter met zout controleren.
- 6 Voeg de basterdsuiker en het heelei aan het bekken toe. Roer het geheel kort door tot het glad is.
- 7 Roer de bloem en de licht gebruneerde gehakte hazelnoot door de massa.

start werktempo-opdracht ⌚

Start pas als de examiner toestemming geeft.

- 8 Vul direct na het bereiden van het deeg de spuitzak met het roerdeeg. Spuit ± 50 galettes in doppen met een doorsnede van ± 3 cm. Zorg voor voldoende tussenruimte (foto).

Meld het bij de examiner als je klaar bent.

einde werktempo-opdracht

- 9 Bak de koekjes ± 17 minuten op 170 °C.
- 10 Laat afkoelen.
- 11 Presenteer de hazelnootgalettes zoals op school gebruikelijk is.

foto's gevlochten luxe (30 stuks)



foto hazelnootgalettes (± 50 stuks)

