

**onderdeel B**

---

**bijlage 1**

**deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 3**

**appel-notenkoeken (16 stuks)**  
(kruimeldeeg machinaal zetten)



**ingrediënten voor 16 appel-notenkoeken**

375 g	patentbloem
210 g	boter
190 g	basterdsuiker
50 g	heelei
10 g	citroenrasp
3 g	kaneel
3 g	gemengd bakpoeder

**spijsvulling**

210 g	afgeslachte amandelspijs
-------	--------------------------

**appelvulling**

600 g	appelstukjes
25 g	citroenrasp
125 g	gewelde rozijnen
30 g	kapselkruimels
25 g	instant-puddingpoeder

**notenvulling**

270 g	gebruneerde, gehakte pecannoten, amandelen en hazelnoten
-------	--

**decoratie**

± 50 g	decoratie-poedersuiker
--------	------------------------

## gereedschappen en materialen

16	koekringen Ø 8,5 cm en hoogte 2,5 cm
1	gladde steker Ø 10 cm
1	bakplaat
1	portioneerlepel van ongeveer Ø 6 cm

### Bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen voor het deeg af. Conditioneer de grondstoffen.
- 2 Meng in een machinebekken boter, suiker, citroenrasp en heelei tot een homogene massa.
- 3 Voeg bloem, bakpoeder en kaneel toe en meng tot een homogeen deeg.
- 4 Plaats het deeg in de koeling.
- 5 Prepareer de bakplaat en de ringen.
- 6 Weeg de notenvulling af.
- 7 Weeg de ingrediënten voor de appelvulling af en maak de vulling:
  - meng de kapselkruimels met puddingpoeder
  - voeg appelstukjes, citroenrasp en rozijnen toe en meng alles door elkaar
- 8 Rol het kruimeldeeg machinaal in etappes (12 - 7 - 4) uit tot 4 mm dikte.

### start werktempo-opdracht

*Start pas als de examiner toestemming geeft.*

- 9 Steek de plakken deeg in verband uit met gladde steker van Ø 10 cm en fonceer de koekringen.
- 10 Verdeel de spijsvulling met behulp van een spuitzak over de deegplakken (zie de foto).
- 11 Verdeel alle appelvulling over de koeken met behulp van een portioneerlepel (Ø 6 cm).
- 12 Druk de vulling licht aan.
- 13 Strooi de gehakte noten over de appelvulling.

### einde werktempo-opdracht

- 14 Bak de koeken in 23-25 minuten af op 190 °C.
- 15 Laat de koeken afkoelen.
- 16 Los de koeken uit de ringen en bestrooi ze licht met decoratiepoedersuiker.
- 17 Presenteer de koeken zoals op school gebruikelijk is.

## mediterrane broden



### Ingrediënten deeg

750 g	100%	patentbloem
38 g	5%	gist
11 g	1,5%	zout
23 g	3%	krokantbroodpoeder
420 g	56%	water

### Ingrediënten decoratie

125 g	groene en zwarte olijven grof gehakt
100 g	gesnipperde rode ui
4 g	gedroogde oregano
60 g	groene pesto
32	cherrytomaatjes
4 g	verse rozemarijn
	grof zeezout

deegtemperatuur: 24 °C  
bakplaten licht bestrooien met rijstemeel

**Bereidingswijze:**

- 1 Weeg de grondstoffen voor het deeg af.
- 2 Zet de decoratie klaar. Halveer de tomaten.
- 3 Kneed een soepel en glad deeg met de kneedmachine.
- 4 Verdeel het deeg in 8 gelijke stukken van 155 gram deeg.
- 5 Bol alle deegstukken op.
- 6 Laat de deegstukken 15 minuten tussen een deegkleedje op de bank rijzen.
- 7 Prepareer de bakplaten met rijstemeel.
- 8 Ontgas de deegbollen en rol ze met de rolstok tot Ø 15 cm.
- 9 Bestrijk de ronde broden licht met pesto.
- 10 Verdeel de vulling gelijkmatig over de 8 broden.
- 11 Bestrooi de broden licht met rozemarijn, grof zeezout en rol de vulling met de rolstok aan.
- 12 Zet de bakplaten met broden 25 minuten in de rijskast.
- 13 Bak de broden op 220 °C in 18-20 minuten gaar.

foto's appel-notenkoeken



foto's mediterrane broden

