

onderdeel B

bijlage 2

deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 4

appel-notenkoeken	mediterraans brood
– HACCP	– HACCP
<ul style="list-style-type: none"> – grondstoffen voor kruimeldeeg afwegen – grondstoffen kruimeldeeg conditioneren – kruimeldeeg zetten – kruimeldeeg laten koelen 	
	<ul style="list-style-type: none"> – grondstoffen gistdeeg afwegen – decoratie voor de broden klaarzetten – gistdeeg kneden, verdelen in 8 gelijke stukken – opbollen
<ul style="list-style-type: none"> – grondstoffen appelvulling afwegen en bereiden – appelvulling bereiden – bakplaat en ringen prepareren 	<ul style="list-style-type: none"> – bollen 15 minuten laten rijzen – bakplaten prepareren
	<ul style="list-style-type: none"> – deegstukken ontgassen – broodjes vormen – broodjes decoreren
kruimeldeeg uitrollen	narijs 25 minuten
werktempo-opdracht: <ul style="list-style-type: none"> – plakken kruimeldeeg uitsteken – ringen fonceren – amandelspijs aanbrenge – appelvulling verdelen over de ringen – gehakte noten aanbrenge 	
koeken afbakken	broden afbakken
koeken af laten koelen	broden af laten koelen
<ul style="list-style-type: none"> – koeken uit de ringen lossen – koeken bestrooien met poedersuiker 	
koeken presenteren	broden presenteren