

**onderdeel B**

---

**bijlage 1**

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

**appel-abri's (16 stuks)**  
(kruimeldeeg machinaal zetten)



**ingrediënten voor 16 appel-abri's**

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

**ingrediënten spijsvulling**

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

**ingrediënten appelvulling**

750 g	appelstukjes
30 g	citroenrasp
150 g	gewelde rozijnen
30 g	kapselkruimels
25 g	instant-puddingpoeder
16	halve abrikozen (uit blik)

**decoratie**

30 g	gebruneerd amandelschaafsel
250 g	afdekgelei

## gereedschappen

aantal	gereedschap
16	koekringen Ø 8,5 cm en hoogte 2,5 cm
1	gladde steker Ø 10 cm
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. Voeg de bloem, kaneel en bakpoeder toe en meng tot een homogeen deeg.
- 3 Plaats het deeg in de koeling.
- 4 Prepareer de bakplaat en de ringen.
- 5 Weeg de appelvulling af en maak de vulling:
  - meng de kapselkrumels met puddingpoeder
  - voeg appelstukjes, citroenrasp en rozijnen toe en meng alles door elkaar
- 6 Rol het kruimeldeeg machinaal in etappes (12 - 7 - 4) uit tot een dikte van 4 mm.

## **start werktempo-opdracht** ⌚

- 7 Steek de plakken deeg in verband uit met een gladde steker van Ø 10 cm en fonceer de koekringen.
- 8 Verdeel de spijsvulling met behulp van een spuitzak over de deegplakken (zie de foto).
- 9 Verdeel alle appelvulling over de koeken met behulp van een portioneerlepel (ongeveer Ø 6 cm).
- 10 Druk de vulling licht aan.
- 11 Leg boven op de vulling een halve abrikoos en druk die aan.

## **einde werktempo-opdracht**

- 12 Bak de koeken in 18-20 minuten af op 190 °C.
- 13 Los nadat de koeken gebakken zijn, de ringen na 5 minuten.
- 14 Geleer de afgekoelde koeken en decoreer ze met amandelschaafsel.
- 15 Presenteer de koeken zoals op school gebruikelijk is.

## breekbroden 5 stuks



### ingrediënten deeg

1000 g	100%	patentbloem
50 g	5%	gist
15 g	1,5%	zout
30 g	3%	krokantbroodpoeder
560 g	56%	water

### ingrediënten vulling

100 g	fijngesneden zongedroogde tomaatjes
100 g	groene en zwarte olijven grof gehakt
15 g	gedroogde Italiaanse kruiden/oregano
4	teentjes fijngehakte knoflook

### decoratie op het deeg (staat klaar)

water	rijstemeel
maïsgries	sesamzaad
zonnebloempitten	maanzaad

deegtemperatuur: 24 °C

bakplaten licht bestrooien met rijstemeel

**Bereidingswijze:**

- 1 Weeg de grondstoffen voor het deeg af.
- 2 Kneed een soepel en glad deeg met de kneedmachine.
- 3 Werk de vulling door het deeg.
- 4 Bol het deeg op en geef het tussen een deegkleedje een bolrijs van 25 minuten.
- 5 Prepareer twee bakplaten en bestrooi ze licht met rijstemeel.
- 6 Ontgas het deegstuk en verdeel het deeg met de verdeelbolmachine in 30 bolletjes.
- 7 Zet de decoratie klaar.
- 8 Bestrijk de zijkant en bovenkant van de bolletjes licht met water.
- 9 Decoreer de bovenkant van 5 bolletjes met maisgries. Herhaal dit met sesamzaad, maanzaad, zonnebloempitten en rijstemeel.  
Je houdt 5 bolletjes zonder decoratie over.
- 10 Leg op de bakplaat 1 bolletje zonder decoratie en leg hier 5 bolletjes omheen met verschillende decoratie (zie de foto's).  
Herhaal dit nog 4 keer.
- 11 Zet de bakplaten met het deeg 40 minuten in de narijskast.
- 12 Bak de breekbroden in ± 20 minuten af op 220 °C en met stoom.

**De examinerator zet op tijd de wasemschuif open.**

foto's

**appel-abri's**



**breekbroden**

