

Examen VMBO-BB

**2022**

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage 2

---

**deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van praktijkopdracht 1**



## werkplanning

<b>gevulde koeken</b>	<b>tarwe-rozijnenbollen</b>
Weeg de grondstoffen voor het deeg af en conditioneer ze.	
Maak het deeg en laat het koelen.	
	Weeg de grondstoffen af.
	Kneed het deeg, meng de vulling erdoor en bol het op.
	Geef het deeg een voorrijs.
Prepareer een bakplaat en een spuitzak.	Prepareer 2 bakplaten.
Weeg de vulling af, maak deze aan en doe hem in de spuitzak.	
	Verdeel het deeg en bol het op.
	Plaats de deegbolletjes op de bakplaat.
	Druk ze licht aan en strijk ze met heelei.
	Geef de broodjes een narijs.
Haal het deeg uit de koeling en werk het kort door.	
Rol het deeg uit, steek deegplakken.	
Leg de onderplakjes op de bakplaat.	
Spuit de vulling op de plakjes en dek deze af met een deegplakje.	
Strijk de gevulde koeken af en decoreer ze.	
Strijk de gevulde koeken nogmaals.	
Bak de gevulde koeken.	Bak de broodjes.
Presenteer de gevulde koeken zoals op school gebruikelijk is.	Presenteer de tarwe-rozijnenbollen zoals op school gebruikelijk is.