

INHOUDSOPGAVE

BLZ

DEEL A THEORIE EN VERWERKING

HOOFDSTUK	1	KEN JIJ DE BAKKERIJ?	15
	1.1.	Inleiding	15
	1.2.	Doelstellingen	15
	1.3.	De bakkerij	15
	1.4.	Wat kan ik worden?	20
	1.5.	Brancheorganisaties	22
	1.6.	Trends en ontwikkelingen	27
	1.7.	HACCP in de bakkerij	30
	1.8.	Begrippen	33
HOOFDSTUK	2	PRODUCTEN IN DE BAKKERIJ	35
	2.1.	Inleiding	35
	2.2.	Doelstellingen	35
	2.3.	Het assortiment van een bakker	35
	2.4.	Bake-off	41
	2.5.	Make-off	47
	2.6.	Begrippen	54
HOOFDSTUK	3	GRONDSTOFFEN	55
	3.1.	Inleiding	55
	3.2.	Doelstellingen	55
	3.3.	Wegen en meten	55
	3.4.	Graan	62
	3.5.	Meel en bloem	66
	3.6.	Water	75
	3.7.	Gist	78
	3.8.	Roomboter	82
	3.9.	Margarine	86
	3.10.	Suiker	91
	3.11.	Zout	96
	3.12.	Eieren	101
	3.13.	Begrippen	107

HOOFDSTUK	4	HET BEREIDEN VAN EEN BROODDEEG	109
	4.1.	Inleiding	109
	4.2.	Doelstellingen	109
	4.3.	Broodsoorten	110
	4.4.	Het broodproces	113
	4.5.	Het recept: hoofd- en hulpgrondstoffen	115
	4.6.	Berekeningen bij een recept	118
	4.7.	Mengen van grondstoffen	126
	4.8.	Kneden	128
	4.9.	Begrippen	135
HOOFDSTUK	5	HET BEWERKEN EN BAKKEN VAN EEN BROODDEEG	137
	5.1.	Inleiding	137
	5.2.	Doelstellingen	137
	5.3.	Bewerkingstechnieken	137
	5.4.	Rijzen	145
	5.5.	Bakken	152
	5.6.	Afwerken en beoordelen	161
	5.7.	Begrippen	162
HOOFDSTUK	6	SOORTEN BROOD	163
	6.1.	Inleiding	163
	6.2.	Doelstellingen	163
	6.3.	De geschiedenis van brood	163
	6.4.	Grootbrood	165
	6.5.	Kleinbrood	169
	6.6.	Krokant brood	175
	6.7.	Receptuur lezen en omrekenen	177
	6.8.	Werkplanning in de bakkerij	183
	6.9.	Begrippen	189
HOOFDSTUK	7	DE BANKETBAKKERIJ	191
	7.1.	Inleiding	191
	7.2.	Doelstellingen	191
	7.3.	Boterdegen	191
	7.4.	Beslag	220
	7.5.	Korstdeeg	237
	7.6.	Technieken in de banketbakkerij	242
	7.7.	Afwerken, garneren en decoreren	244
	7.8.	Machines, apparaten en gereedschappen in de banketbakkerij	249
	7.9.	Begrippen	262

DEEL B TOTAALOPDRACHT

TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 1 KEN JIJ DE BAKKERIJ?	265
Totaalopdracht § 1.3. De bakkerij	266
Totaalopdracht § 1.4. Wat kan ik worden?	267
Totaalopdracht § 1.5. Brancheorganisaties	268
Totaalopdracht § 1.6. Trends en ontwikkelingen	269
Totaalopdracht § 1.7. HACCP in de bakkerij	271
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 2 PRODUCTEN IN DE BAKKERIJ	 273
Totaalopdracht § 2.3. Het assortiment van een bakker	274
Totaalopdracht § 2.4. Bake-off	277
Totaalopdracht § 2.5. Make-off	279
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 3 GRONDSTOFFEN	 281
Totaalopdracht § 3.3. Wegen en meten	282
Totaalopdracht § 3.4. Graan	284
Totaalopdracht § 3.5. Meel en bloem	285
Totaalopdracht § 3.6. Water en	286
§ 3.7. Gist	
Totaalopdracht § 3.8. Roomboter en	288
§ 3.9. Margarine	
Totaalopdracht § 3.10. Suiker	289
Totaalopdracht § 3.11. Zout	290
Totaalopdracht § 3.12. Eieren	291
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 4 HET BEREIDEN VAN EEN BROODDEEG	 293
Totaalopdracht § 4.3. Broodsoorten	294
Totaalopdracht § 4.4. Het broodproces	295
Totaalopdracht § 4.5. Het recept: hoofd- en hulpgrondstoffen	296
Totaalopdracht § 4.6. Berekeningen bij een recept	298
Totaalopdracht § 4.7. Mengen van grondstoffen	299
Totaalopdracht § 4.8. Kneden	300
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 5 HET BEWERKEN EN BAKKEN VAN EEN BROODDEEG	 301
Totaalopdracht § 5.3. Bewerkingstechnieken	302
Totaalopdracht § 5.4. Rijzen	303
Totaalopdracht § 5.5. Bakken	304
Totaalopdracht § 5.6. Afwerken en beoordelen	305

TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 6 BROODSOORTEN	307
Totaalopdracht § 6.3. De geschiedenis van brood	308
Totaalopdracht § 6.4. Grootbrood	309
Totaalopdracht § 6.5. Kleinbrood en	310
§ 6.6. Krokantbrood	
Totaalopdracht § 6.7. Receptuur lezen en omrekenen	311
Totaalopdracht § 6.8. Werkplanning in de bakkerij	312
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 7 DE BANKETBAKKERIJ	 313
Totaalopdracht § 7.3. Boterdegen	314
Totaalopdracht § 7.4. Beslagen	315
Totaalopdracht § 7.5. Korstdeeg	316
Totaalopdracht § 7.6. Technieken in de banketbakkerij	317
Totaalopdracht § 7.7. Afwerken, garneren en decoreren	318
Totaalopdracht § 7.8. Machines, apparaten en gereedschappen in de banketbakkerij	319