

Inhoudsopgave

Deel A - Theorie en verwerking

Hoofdstuk 1 Inleiding op brood	13
1.1 Inleiding	14
1.2 Doelstellingen	14
1.3 De geschiedenis van brood	14
1.4 Broodsoorten	16
1.5 Het broodproces	19
1.6 Bake-off	21
1.7 Begrippen	26
1.8 Eindopdracht	27
 Hoofdstuk 2 Deegbereiding: mengen en kneden	 31
2.1 Inleiding	32
2.2 Doelstellingen	32
2.3 Het recept	33
2.4 Berekening bij een recept	35
2.5 Mengen van de grondstoffen	42
2.6 Kneden	43
2.7 Begrippen	51
2.8 Eindopdracht	52
 Hoofdstuk 3 Deegverwerking	 55
3.1 Inleiding	56
3.2 Doelstellingen	56
3.3 Bewerkingstechnieken	56
3.4 Deegbewerkingen grootbrood en kleinbrood	57
3.5 Rijzen	61
3.6 Hoe werkt gist?	63
3.7 Het glutennetwerk	64
3.8 Rijsproces in de narijskast	65
3.9 Begrippen	66
3.10 Eindopdracht	67

hoofdstuk 4 Bakken	69
4.1 Inleiding	70
4.2 Doelstellingen	70
4.3 Bakken	71
4.4 Bakvormen	73
4.5 Baktijd	74
4.6 Uitwasemen	77
4.7 Afwerken en beoordelen	77
4.8 Begrippen	79
4.9 Eindopdracht	80
 Hoofdstuk 5 Broodsoorten	 83
5.1 Inleiding	84
5.2 Doelstellingen	84
5.3 Grootbrood	85
5.4 Kleinbrood	88
5.5 Receptuur	92
5.6 Directe en indirecte methode	93
5.7 Wet en regelgeving	98
5.8 Begrippen	100
5.9 Eindopdracht	101
 Hoofdstuk 6 Gevuld brood	 103
6.1 Inleiding	104
6.2 Doelstellingen	104
6.3 Verschillende soorten gevuld brood	105
6.4 Vullingen voor gevuld brood	106
6.5 Gevuld brood maken	114
6.6 Zoet gevuld brood	116
6.7 Hartig gevuld brood	119
6.8 Begrippen	120
 Praktijkopdracht brood	 124