

METEN, WEGEN EN BAKKEN



Bekijk onze blog voor handige producten!

VIJF SUPERLEUKE EN UITDAGENDE BAKOPDRACHTEN VOOR THUIS

1. VAN KLEIN NAAR GROOT

Maak koekjes met uitsteekvormen van 5 verschillende groottes. Leg de koekjes na het bakken van klein naar groot, van groot naar klein en om en om.



Tip! Gebruik crêpepapier en hoofdstroken bij deze opdracht

Tip! Gebruik onze uitsteekvormen bij deze opdracht

2. WORD EEN ECHTE BAKKER

Versier je eigen schort en ovenwanten of knutsel je eigen koksmuts. Tover jezelf om tot een ware bakker!



3. PERSOONLIJKE WEEGSCHAAL

Houd een ingrediënt in je linkerhand en een ander ingrediënt in je rechterhand. Welk ingrediënt is zwaarder en welk ingrediënt is lichter? Weeg de ingrediënten met een weegschaal. Had je het goed?



4. BAKKEN OP GEVOEL

Bak een cake zonder je ingrediënten vooraf te wegen. Dit ga je namelijk doen op gevoel.

Ingrediënten:

200 gram roomboter, op kamertemperatuur
200 gram bloem
200 gram suiker
8 gram vanillesuiker
4 eieren
Een snufje zout

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Verwarm de oven voor op 175 graden.
- 2 Vet de cakevorm in en bestuif met een eetlepel bloem.
- 3 Pak 4 kommen. Weeg hoe zwaar elke kom is en schrijf dit op. Gebruik voor elk ingrediënt een aparte kom. Doe op gevoel de juiste hoeveelheid roomboter, suiker, bloem en vanillesuiker in de kommen. Weeg nu één voor één de gevulde kommen en noteer het gewicht. Reken uit of jij het gewicht van de ingrediënten goed hebt geschat. Dat doe je door het gewicht van de lege kommen af te trekken van het gewicht van de gevulde kommen. En? Hoe heb je het gedaan? Was het veel te veel, te weinig of juist precies genoeg? Maak de cake met de ingrediënten die jij op gevoel in de kommen hebt gedaan.
- 4 Klop de boter, suiker, vanillesuiker en het zout in 10 minuten tot een luchtig beslag. Klop 1 voor 1 de eieren door het beslag. Voeg de bloem beetje bij beetje toe tot een glad beslag.
- 5 Bak de cake 60 minuten en laat afkoelen na het bakken.

Is de cake goed gelukt? Wat kon beter? Denk je dat hoeveelheden van je ingrediënten invloed hebben gehad op het resultaat?

5. BAKKEN MET LASTIGE GEWICHTEN

Bak zandkoekjes met lastige gewichten.

Ingrediënten:

0,2 kilogram bloem
750 decigram suiker
8000 milligram vanillesuiker
12,5 decagram boter
1 eidooier
1 eetlepel koud water

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Verwarm de oven voor op 175 graden
- 2 Doe de bloem, suiker en vanillesuiker in een kom. Splits het ei. Je hebt alleen de eidooier nodig. Voeg de boter (in blokjes) en de eidooier toe. Mix tot een kruimelig geheel. Voeg een eetlepel koud water toe en kneed het deeg met je handen tot een stevige bal. Is het nog erg droog? Voeg dan een beetje extra water toe. Is het erg plakkerig, voeg dan een beetje bloem toe.
- 3 Wikkel het deeg in een stuk plastic folie en leg het een half uurtje in de koelkast.
- 4 Bestuif het aanrecht met bloem. Haal het deeg uit de folie en vorm op het aanrecht koekjes van ongeveer een centimeter dik. Leg een vel bakpapier op de bakplaat en leg daar de koekjes bovenop..
- 5 Bak de koekjes in 15 minuten goudbruin. Laat de koekjes na het bakken eerst afkoelen.

