

Zanddegen (5.12 t/m 5.14)



Wat gaan we doen vandaag.

- Wat zijn zanddegen en welke soorten zijn er.
- Welke grondstoffen gebruiken we en in welke groep zitten ze.
- Eigenschappen van de grondstoffen.
- Voorbewerkingen van de grondstoffen (conditioneren).
- Recepten.
- Evalueren en stel je vragen.



Wat zijn zanddegen en welke soorten zijn er.

- Zanddegen is een verzamelnaam voor een aantal deeg soorten.
- Er zijn **3 soorten** (kruimel-, wrijf-, en roerdegen).
- **Kruimeldegen** zijn **stevige degen** die je kan vormen, uitsteken, pillen/staven van kan rollen. Ze vloeien/drijven tijdens het bakken niet veel uit.
- **Wrijfdegen** zijn degen waar **veel lucht** in zit en drijven tijdens het bakken meer uit dan kruimeldegen. Deze degen worden opgespoten.
- **Roerdegen** zijn degen waar **geen lucht** in moet en drijven tijdens het bakken heel veel uit.
- Wie van jullie kan er een paar noemen?

Voorbeelden van zanddegen.

- Kruimeldegen



Goudse moppen



Gevulde koeken



Boterkoek (stukwerk)

Voorbeelden van zanddegen.

- Wrijfdegen (spuitdegen met veel lucht).



Rozet sprits



Utrechtse sprits



Lange sprits

Voorbeelden van zanddegen.

- Roerdegen (spuitdegen met geen lucht).



Koggetjes



Washingtons



Kattentongen

Welke grondstoffen gebruiken we en in welke groep zitten ze.

- **Hoofdgrondstoffen** (suiker, vetstoffen en bloem)
- **Hulpgrondstoffen** (alles wat je toevoegt en geen hoofdgrondstof is). Ze verbeteren het product.



Eigenschappen van de grondstoffen.

Boter (margarine)

Voor het maken van zanddeeg gebruiken we roomboter of, als vervanging hiervan, margarine. Hiervoor is een speciale deegmargarine in de handel.

Boter in deeg:

- Geeft het deeg de nodige **samenhang** (plasticiteit).
- Beïnvloedt de **brosheid** van het product; minder boter geeft ook een minder bros koekje.
- Boter is een van de **smeltende stoffen** in het deeg en beïnvloedt daarom de bakeigenschappen.

Eigenschappen van de grondstoffen.

Bloem

De bloem in het deeg:

- Samen met boter zorgt bloem voor de **samenhang** (plasticiteit).
- **Bindt** de andere grondstoffen.

De verhoudingen in de receptuur verschillen per product. Het spreekt dus voor zich dat

goed afwegen van de grondstoffen heel belangrijk is voor het krijgen van het gewenste product.

Eigenschappen van de grondstoffen.

Suiker

Er bestaan verschillende soorten suiker. In de bakkerij gebruiken we het meest de basterd-, poeder- of castorsuiker. Voor de meeste zanddegen gebruiken we witte **basterdsuiker**. Een van de eigenschappen van deze suiker is de **gemakkelijke oplosbaarheid**. Daarom is basterdsuiker heel geschikt voor deze degen. Daarnaast geeft basterdsuiker een mooie bruine kleur aan het bakproduct. Ook zal het product meer uitvloeien.

Poedersuiker gebruiken we voor bepaalde producten. Het product krijgt een zanderig karakter. Zo wordt een zandkoekje bijvoorbeeld met poedersuiker gemaakt. De grovere soorten suiker, zoals castorsuiker, gebruiken we alleen samen met basterdsuiker.

Suiker zorgt in het deeg voor:

- een **zoete** smaak.
- Een **krokant** (harder) bakproduct.
- Bepaalt ook de **structuur** van het product.

Vorbewerken van grondstoffen (conditioneren).

Grondstoffen kunnen we niet altijd meteen gebruiken soms moeten ze eerst verbewerkt worden of geconditioneerd. Dit kan o.a. zijn.

Bloem zeven

Vetstof op temperatuur brengen en/of soepel maken.

Suiker klontvrij rollen

Eieren breken in een schaal

Kruiden bij de bloemzeven



Recepten.

Het maken van deeg kan zowel met de hand als met de machine gebeuren. Op school maken we deeg met de hand omdat we meestal maar kleine hoeveelheden deeg maken. Machinaal deeg maken is natuurlijk veel efficiënter dan deeg met de hand maken. Bovendien heeft de warmte van je hand dan geen invloed op het deeg.

Recepten worden aangegeven in % maar worden **gewogen** in **grammen**.

De bloem is dan altijd **100%**.

Grondstoffen kan je ook nog verdelen in **Vloeiende bestanddelen** en in **bindende bestanddelen**.

Evalueren en vragen stellen.

Wat hebben we vandaag geleerd?

Waarom was dit belangrijk?

Hebben jullie nog vragen hierover?

