



Van graan tot brood

Bak samen verschillende broodjes

We leren waar brood vandaan komt en bakken samen verschillende broodjes van brooddeeg. Kneden maar!

Duratie	: 120 minuten
Vorbereidingstijd	: 10 minuten
Ontwikkeling	: ▪ Cognitieve ontwikkeling: Kleuren en vormen ▪ Creatieve ontwikkeling: Beeldende expressie ▪ Motorische ontwikkeling: Fijne motoriek, Sensomotorische ontwikkeling ▪ Taalontwikkeling: Mondelinge taalontwikkeling
Doelgroep	: Peuter (2 tot 4 jaar), Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig?

- 1 pak Koopmans broodmix
- 250 ml handwarm water
- 20 gram roomboter of margarine
- keukenweegschaal
- maatbeker
- mixer met deeghaken of
- broodbakmachine
- beslagkom
- eetlepel
- plasticfolie
- bakplaat
- theedoek
- oven
- schort
- evt. bijlages

Ontwikkelingsgebieden stimuleren

Tijdens deze activiteit stimuleer je de **sensomotorische ontwikkeling**. Het kind voelt het brooddeeg en kneed dit tot verschillende broodjes. Tijdens het kneden gebruikt het kind zijn **fijne motoriek**. De broodjes kunnen in allerlei vormen gebakken worden. Dit stimuleert de **beeldende expressie**. Ondertussen praten jullie samen over het brood en zingen jullie evt. een liedje (**taalontwikkeling**).

Waarom kies je voor een broodmix?

Een pak broodmix bestaat uit meel of bloem dat gemengd is met andere ingrediënten. Bak je niet elke week brood? Dan is het praktischer om een broodmix te kopen dan dat je verschillende ingrediënten op voorraad houdt. Gist kan je namelijk niet zo lang bewaren. Daarom is er voor de thuisbakker die af en toe eens brood bakt de broodmix bedacht.

Vorbereiding

Maak een keuze of je zelf van te voren het deeg maakt of dat je de kinderen ook bij dit proces betreft. Dit is afhankelijk van de leeftijd van het kind. Zet de materialen klaar: 1 pak Koopmans broodmix is geschikt voor 1 brood of 10-12 stukken deeg om bolletjes van te maken. Maak van te voren de keuze of je 1 heel brood bakt of bolletjes gaat maken. Print evt. het stappenplan uit de bijlage om met de kinderen te kunnen bespreken.





Introduceer de activiteit

Tijdens deze activiteit ga je brood bakken met de kinderen. Hoe bak je brood? En waar komt het deeg vandaan? Ga hierover samen in gesprek. Laat evt. de bijlage van deze activiteit aan de kinderen zien en behandel de verschillende stappen van graan tot brood.

Zing ondertussen samen een liedje over de bakker terwijl jullie je klaar maken voor de bakactiviteit. In de bijlage van deze activiteit vind je de tekst van het liedje. Zie activiteit <https://online.doenkids.nl/activities/7000> in de database voor meer liedjes die bij dit thema horen.

Liedje: De bakker

- <https://youtu.be/XyH2dK6ZYXk>

Hoe betrek je de kinderen bij deze activiteit?

Betrek de kinderen bij het proces van het maken van het deeg. Weeg samen de juiste hoeveelheden af en stop dit samen in de beslagkom. Laat de kinderen de mixer bedienen voor zover dit lukt. De kinderen mogen zelf de beslagkom afdekken met plasticfolie. Leg ondertussen uit waarom het deeg even moet rijzen.

Laat de kinderen naar eigen inzicht broodjes kneden van het deeg en evt. decoreren. Bekijk samen de verschillende broodjes en stel de vraag wat er nu met de broodjes moet gebeuren. Kunnen jullie ze zo al opeten? Nee hé? De broodjes moeten nog in de oven. Breng de broodjes naar de oven en laat de kinderen af en toe van een afstandje in de oven kijken. Wat is er met de broodjes gebeurd?

Tip: voer de activiteit in kleine groepjes veilig uit!

Aan de slag!

Hieronder kun je het recept lezen wat bij de KoopMans broodmix hoort. Dit recept is geschikt voor 1 heel brood.

Elektrische oven: 220 graden

Heteluchtoven: 200 graden

Gasoven: stand 5-6

Stap 1: Meng de broodmix en de boter in een beslagkom. Eventueel kun je een afgestreken eetlepel mix bewaren voor de decoratie.

Stap 2: Voeg het water aan het mengsel toe. Kneed alles met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg.

Stap 3: Vervolgens dek je het deeg in de kom af met plasticfolie en laat je het 10 minuten rijzen (kamertemperatuur).

Stap 4: Maak vervolgens van het deeg een bol en leg het op de ingevette bakplaat. Druk de deegbol iets plat.

Stap 5: Wil je het brood nog decoreren met de overige broodmix? Bestrijk het dan eerst met water.

Stap 6: Leg een theedoek over de deegbol heen en laat het deeg 45 minuten narijzen.

Stap 7: Verwarm intussen de oven voor.

Stap 8: Bak het brood in het midden van de oven in circa **30 minuten** gaar en bruin.





Variatie

Kleine broodjes bakken

Volg de bovenstaande stappen tot stap 3. Na het rijzen verdeel je het deeg in 10-12 stukken en maak je hier verschillende vormen van. Wil je de broodjes decoreren met het overige broodmix? Bestrijk ze dan eerst met water.

Laat de broodjes op een ingevette bakplaat 60 minuten narijzen onder een theedoek. Verwarm intussen de oven voor. Bak de broodjes in het midden van de oven in circa **15 minuten** gaar en bruin. Laat de broodjes op een rooster afkoelen.

Tip

Kies je er toch voor om zelf je brooddeeg te maken? Dan kun je daar verschillende recepten van vinden. De basisingrediënten zijn: bloem, gist, water en een snuifje zout.

Voorbeeld recept: <https://broodsmakelijk.nl/recepten/recept-volkorenbrood>

Ter inspiratie

- <https://youtu.be/v7v-uDOiCOs>

Bron:

- <https://www.koopmans.com/recept/meergranenbrood/>



Van graan tot brood



Stap 1: Graan op het land



Stap 2: Het graan wordt van het land gehaald met een machine



Stap 3: Het graan ligt bij de molen en wordt tot meel gemalen



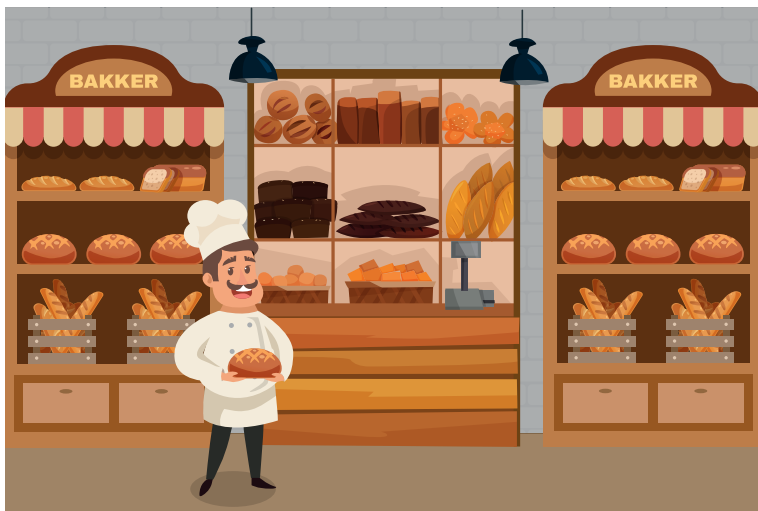
Stap 4: Het meel zit in grote zakken en gaat naar de bakker



Stap 5: De bakker bakt brood



Stap 6: Het brood gaat in de oven



Stap 7: Het brood ligt in de winkel en je kunt het kopen.



Stap 8: Je eet thuis een boterham op.

De bakker

Elke morgen opgelet

Springt de bakker uit zijn bed

Hij pakt meel uit grote zakken

Hij moet honderd broden bakken

Honderd broden, bruin en wit

Krentenbrood waar spijs in zit

Elke morgen keer op keer

Is de bakker in de weer

Taarten maken, koekjes bakken

Hij verkoopt vaak volle zakken

Maar soms eet hij, wat een mop

Zelf de meeste dingen op

De bakker

Elke morgen opgelet

Springt de bakker uit zijn bed

Hij pakt meel uit grote zakken

Hij moet honderd broden bakken

Honderd broden, bruin en wit

Krentenbrood waar spijs in zit

Elke morgen keer op keer

Is de bakker in de weer

Taarten maken, koekjes bakken

Hij verkoopt vaak volle zakken

Maar soms eet hij, wat een mop

Zelf de meeste dingen op