



Broodbakker

Overal zijn bakkers aan het werk.
Want we eten allemaal brood.

Bakkers werken vaak in eigen bakkerij.
Die heeft dan meestal een winkel.
Daar wordt het brood verkocht.



Ook werken veel bakkers
in een **broodfabriek**.
Daar wordt brood gebakken
voor de **supermarkt**.

In het filmpje zie je,
welke dingen een bakker zoal doet.
Misschien kun jij ook een paar dingen leren?

Als je in een bakkerij **vakantiewerk** wilt doen,
zijn er ook andere klussen.

Afwassen

Want alle spullen waar de bakker mee werkt
worden erg vies.

Schoonmaakwerk

Want een bakkerij moet heel schoon zijn en opgeruimd.

Bezorgen

Want veel mensen doen een **bestelling**
voor brood of gebak.
De bestelling moet aan huis worden bezorgd.

Dit doet een bakker: Bolletjes bakken



deeg **afwegen**



deeg **voorbereiden**



deeg kneden



deeg op een plaat



deeg in de machine



deeg wordt bolletjes



bakplaat **invetten**



op de plaat in de oven



glans erop



klaar



in een mand pakken



naar de winkel

Croissants (zeg: krwa-sans)

Op de film zie je ook hoe croissants worden gemaakt.

		
deeg afwegen	met meel poederen	deeg rollen
		
deeg om de deegrol draaien	het deeg op het blad →	neerleggen
		
gelijke stukken maken	deeg verdelen	schuine plakken maken
		
schuine punt →	oprollen	en rond maken

En dan nog even in de oven...



De croissant is klaar om op te eten!

Als je een oven hebt...

Croissants kun je ook zelf bakken. Je vindt het deeg in het koelvak van de **supermarkt**.



Het deeg is kant-en-klaar. Je moet het zelf:

- losscheuren of snijden
- oprollen
- en afbakken.

Het beste leg je de croissants op een bakplaat die is ingevet met boter of olie.



Het deeg is er voor 6 grote croissants. Maar ook voor 24 kleine croissants. Die kun je op een feestje **trakteren**.



BEROEPEN : BEELDBANK

Broodbakker

Vragen bij het filmpje

1. Wat koopt een bakker allemaal in?

fruit	meel	snoep
bloem	groenten	zout

2. Wat doet de bakker in het filmpje, als hij brood maakt?

deeg kneden	deeg laten rijzen
meel afwegen	suiker erbij
krenten erbij	deeg afwegen

3. Waarom moet het deeg eerst op de weegschaal?

Anders wordt het brood te zwaar.
Anders wordt het brood te groot.
Anders worden de mensen te dik.



4. Zet achter de foto, wat de bakker hier doet.

A photograph showing a baker's hands shaping several round loaves of dough on a white surface. The loaves are covered in seeds.	
A photograph showing a baker using a rolling pin to flatten a large piece of dough on a wooden surface.	
A photograph showing a baker in a white uniform rolling out a large sheet of dough on a large wooden table.	

5. Maak de zin af.

Kies hier: *snijmachine* - *afkoelen* - *heet*

Brood uit de oven is .
 Daarom moeten het eerst
 Daarna kan het brood in de .

6. Wat hoort bij hygiëne?

In een bakkerij moet je goed letten op de **hygiëne**.
 Als de hygiëne niet goed is,
 dan kan er een **bacterie** in het brood komen.
 Daarvan kunnen klanten ziek worden.
 Daarom is dit belangrijk.

Kies uit.

<input type="checkbox"/>	schone handen	<input type="checkbox"/>	smerige bakkersschort
<input type="checkbox"/>	lange nagels	<input type="checkbox"/>	modder aan de schoenen
<input type="checkbox"/>	schone kleding	<input type="checkbox"/>	handen wassen na wc-gebruik
<input type="checkbox"/>	schoon werkblad	<input type="checkbox"/>	in de neus peuteren
<input type="checkbox"/>	goed afwassen	<input type="checkbox"/>	niezen in je zakdoek

7. Waardoor komt het?

Vroeger begonnen de bakkers
 al om 4 uur 's ochtends met hun werk.
 Nu kunnen ze veel van hun werk overdag doen.



<input type="checkbox"/>	door de nieuwe machines
<input type="checkbox"/>	bakkers zijn lui geworden
<input type="checkbox"/>	door nieuwe manier van werken
<input type="checkbox"/>	Omdat machines nu veel werk doen.



8. Wanneer moeten bakkers wel overwerken?

<input type="checkbox"/>	Als ze vakantie hebben.
<input type="checkbox"/>	tijdens de feestdagen

9. Wil jij in een bakkerij werken? ja nee

Leg hier uit waarom.