## Bakkerij

## Food & Styling

###

## zanddeeg

recept; koekjes

Werkvoorbereiding

**Benodigdheden**

Ingrediënten:

* 1 ei
* 75 g basterdsuiker wit *(1 deel)*
* 150 g boter (koud) *(2 delen)*
* 225 g zelfrijzend bakmeel *(3 delen)*
* *Wil je speculaaskoekjes, dan doe je er 3tl speculaaskruiden bij*

Materialen:

* Oven
* Koelkast
* Bakjes om afgewogen materialen in te doen
* Weegschaal
* Beslagkom
* Mixer met garde
* Vershoudfolie
* Deegroller
* Uitsteekvormpje (Ø 6 cm)
* Bakpapier

Praktijkopdracht

1. Verzamel de materialen en gereedschappen die je nodig hebt voor deze opdracht.
2. Weeg alles af en zet deze klaar in bakjes.
3. Verwarm de oven voor op 175 graden C.
4. Splits het ei en gebruik alleen de eidooier, spoel het eiwit weg.
5. Snijd de boter in kleine stukjes.
6. Meng vervolgens alle ingrediënten in de beslagkom en zet er de mixer in tot het deeg een korrelige structuur heeft.
7. Kneed de deegkruimels met koele handen tot een samenhangend deeg.
8. Rol tot een bal en verpak in vershoudfolie en laat het 30 min. in de koelkast rusten.
9. Bestuif het werkblad met wat bloem en rol het deeg uit tot een lap van ca. 40 x 40 cm en 3-4 mm dik.
10. Steek met behulp van uitsteekvormpjes koekjes uit het deeg.
11. Kneed het resterende deeg tot een bal en rol opnieuw uit tot al het deeg gebruikt is.
12. Leg de koekjes op enige afstand van elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat.
13. Bak de koekjes in het midden van de oven in 15-20 min. lichtbruin en gaar.
14. Neem ze van de bakplaat en laat afkoelen, bij voorkeur op een rooster.
15. Was alles goed af en zet het op de juiste plek terug.

17) Maak je werkplek schoon en zet de gereedschappen en overgebleven,

bruikbare producten terug in de kast.

18) Smakelijk eten ☺ en laat je docent het product beoordelen.