

Brood

Kinderen maken en bakken brood

Brood wordt gemaakt van tarwe. Kijk naar het filmpje om te zien hoe dat gaat.

Dit is een tarwehalm. In de tarwehalm zitten korreltjes. Zo'n korreltje, wordt daar nu brood van gemaakt? Ja, maar dan wel van een heleboel korreltjes. Als je de korrels fijn maalt wordt het meel. Tarwemeel heet dit. Van dit tarwemeel wordt bruin brood gemaakt.

Als je het tarwemeel zeeft krijg je wit meel. Voor wit brood. Ik ben aan het zeven. Dit zijn de schilletjes en dit is het meel. We gaan er nu gist bij doen.

Voice over: Het gist zorgt ervoor dat het brood straks luchtig wordt. En nu moeten we het weer mengen. Dan maken we een gaatje. En dan doen we water bij. En dan wordt alles goed gekneet. Het is een mooie lap deeg geworden.

Nu moet het nog eventjes rijzen. Dat is dus dat er lucht in komt. Het deeg is goed luchtig en nu kan je er broodjes van rollen. En dan bakken boven echt vuur. Maar in de oven kan ook.

Hoe smaakt het? Hoe smaakt het nou? Ik vind het lekker!