

Brood

Hoe wordt het eigenlijk gemaakt?

Brood: het gewoonste eten dat er is. We eten het iedere dag, maar weet je ook hoe het gemaakt wordt? Deze clip laat het je zien.

In meergranenbrood zitten verschillende ingrediënten, zoals lijnzaad, boekweit, soja en spelt. Deze fabriek máákt broden en gebruikt daarvoor wel 600 kilo meel! Omdat er een rooster boven zit, kan er niet per ongeluk iets anders in het deeg terecht komen.

De verschillende soorten meel zijn eerst gemalen en toen opgeslagen in grote containers. Eerst mengen we de ingrediënten door elkaar. En dan moet de gist erbij, zodat het deeg gaat rijzen. Deze enorme machine kneedt het deeg 8 minuten lang. Als alles goed gemengd is, gaat het in een grote kuip. Het deeg weegt nu wel 1000 kilo! Dan wordt het op een helling gelegd boven de deegverdeler. Aan de onderkant van de machine zit een gaatje waar het deeg doorheen wordt geperst. Twee messen snijden het deeg in gelijke stukken: 192 stukken deeg per minuut.

Ze vallen op een lopende band. Hier worden de stukken deeg in ballen gerold, die zijn makkelijker om mee te werken. De deegballen worden met bloem bestoven, zodat ze niet plakken aan de lopende band of aan de vorm. Hier komen de deegballen uit de verdeler en gaan op weg naar de bakvormen. Tijdens het transport kan het deeg rusten en nog meer rijzen. Dan wordt het deeg gevouwen en opgerold. De machine doet wel drie ballen per seconde, in totaal zijn dat er 11.500 per uur.

Het deeg wordt uitgerold tot het groot genoeg is en valt dan in een bakvorm. Hier zie je hoe ze hotdogbroodjes maken. Deze deegballetjes hebben een langwerpige vorm. De deegrolletjes worden door een machine in vormen gedaan. De stukken deeg mogen elkaar niet raken en worden uit elkaar gehaald door een klein robotarmpje.

Maar we gaan terug naar de broden. Als het brooddeeg in de bakvormen zit, gaat het in een machine waar het een uur moet rijzen. In die machine is het 42 graden met een luchtvochtigheid van 70%. Daarna worden de broden gebakken: 20 minuten lang bij een temperatuur van 255 graden. De broden komen er prachtig goudgeel uit. Met een vacuümpomp worden ze uit de vormen getrokken en op een lopende band gelegd om af te koelen.

Ze gaan dan naar verschillende afdelingen van de bakkerij. Als ze zijn afgekoeld, worden de broden gesneden. Wel 65 broden per minuut. De messen zijn 2 meter breed en 40 cm lang en worden elke twee weken vervangen. De gesneden broden worden automatisch verpakt en zijn dan klaar om vervoerd te worden. Alles bij elkaar duurt het maken van een brood ongeveer 5 ½ uur.