

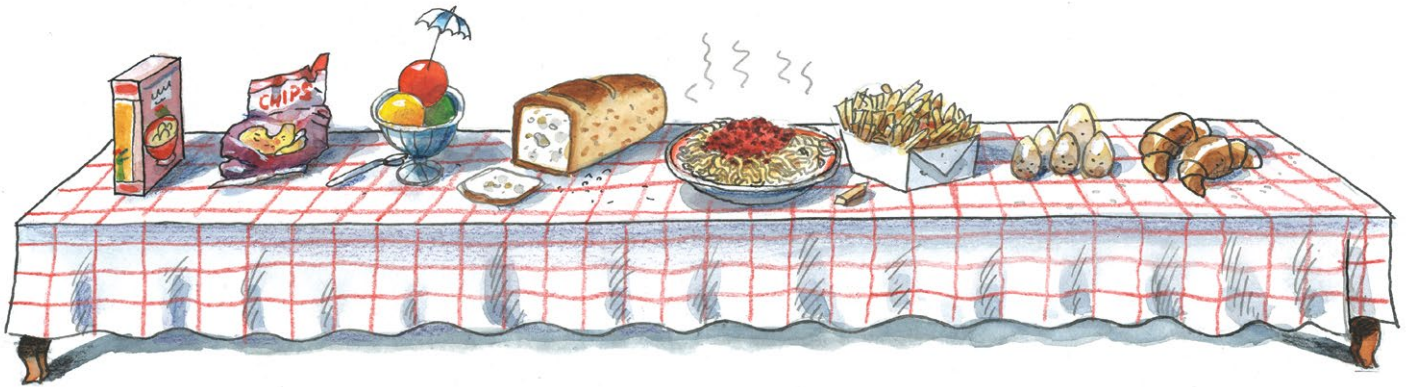
# Lekkers van op molen!

Heb je vandaag al een lekkere boterham gegeten? Dan heeft er voor jou al een molen gedraaid. Het meel voor ons brood wordt vandaag gemalen in grote fabrieken en zelden nog in een wind- of watermolen. Het graan wordt aan de fabriek geleverd door de boer.

Graan eten we niet zo, het wordt eerst verwerkt tot een ander product. Het graan is de **grondstof**, wat je ermee maakt, is het **product**.



Omcirkel de producten waarin granen verwerkt zijn.

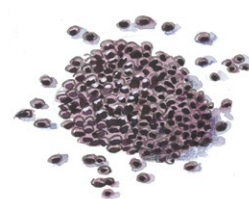


Voordat we het graan kunnen opeten, heeft het al een hele weg afgelegd. Een molen maalt niet alleen graan. Er zijn bijvoorbeeld ook molens die olie uit zaaies persen.



Op de eerste rij staan de verschillende stappen die moeten doorlopen worden om van graan brood te maken. De stappen staan door elkaar. Zet ze in de juiste volgorde door ze te nummeren.

Op de tweede lijn zie je de verschillende stappen die de verwerking van koolzaad weergeven. Plaats ook deze in de juiste volgorde.



Wist je dat... je ook van noten olie kan maken?

Wist je dat... er ook molens zijn die boomstammen verzagen tot planken?

## Thema 5 Van grondstof tot eindproduct



# Smullen maar!



In de molen wordt er hard gewerkt, dat heb je al kunnen merken. Nu is het tijd dat ook jij de handen uit de mouwen steekt. Ben je er klaar voor? Stroop je mouwen alvast op. Als beloning kan je straks lekker smullen.

## Vorbereiding potjes

- 1 Leg de bloempotjes 2 uur in het water en laat ze nadien even uitlekken.
- 2 Vet de potjes in met boter.
- 3 Bekleed de binnenkant van de potjes met bakpapier.

## Maak de bakker in je wakker!

- 1 Verbrokkel de gist in een beetje water en laat het een kwartiertje staan.
- 2 Meng de bloem en het zout in een grote kom en maak in het midden een kuiltje.
- 3 Giet daarin het gistmengsel en vermeng nu alles van het middenuit door beetje bij beetje meer bloem op te nemen.
- 4 Kneed het geheel stevig tot je het in dunne slierten kan trekken zonder dat het scheurt. Hiervoor heb je heel wat energie nodig want dit kan wel 20 minuten duren.
- 5 Maak van het deeg een grote bol. Strooi eventueel een beetje bloem over de bol. Leg de bol in een kom en dek af met een keukenhanddoek.
- 6 Zet het deeg 20 minuten aan de kant om te rijzen.
- 7 Kneed het deeg na het rijzen opnieuw en zorg dat alle gasbelletjes eruit zijn. Vorm opnieuw een mooie bol en laat het voor een tweede keer rijzen. Ook nu dek je het af en dit keer laat je het 30 minuten rusten.
- 8 Verdeel het brood over de potjes en bak het op 200 graden gedurende 20 minuten. Deze baktijd geldt voor een middelgroot potje. Pas de baktijd aan aan het formaat van je broodjes.

- TIPS** Wie een mooie korst wil, kan een klein schaaltje met water onderaan in de oven plaatsen.  
Wie graag een speciaal smaakje heeft, kan allerlei lekkers toevoegen aan het brood. Denk maar aan provençalse kruiden, olijfsjes, sesamzaadjes (er bovenop te strooien), ...

## Wat heb je nodig?

### Potjes

Ongeglazuurde bloempotten  
Bakpapier  
Boter

### Brood

45 cl water (op kamertemperatuur)  
750 g witte bloem (voor brood en banket)  
15 g verse gist  
10 g boter (op kamertemperatuur)  
15 g zout



## Maak er een smospotje van!

Heb je zin in een broodje smos? Bedek dan je broodje met een blad sla en maak een bloemetje. Gebruik hiervoor een satéstokje waarop je een tomaat of een eitje prikt. De bloemblaadjes maak je van gekrulde sneetjes kaas die je met tandenstokers vastprijkt op de tomaat of het eitje. Smakelijk!

