

INHOUDSTAFEL

Hoofdstuk 1	Hygiëne	11				
1	Persoonlijke hygiëne	11		9	Ovens	24
1.1	Bepaling	11		9.1	Vloeroven	24
1.2	Doel	11		9.2	Karoven	24
1.3	Gevolgen	11		9.3	Rotatieoven	24
1.4	Persoonlijke hygiëne	11		9.4	Kettingoven	24
1.5	Toepassingen in de praktijk	11		9.5	Pitaoven	25
2	Risicoanalyse in de bakkerij	12		10	Bloemsilo	25
				11	Waterverdeler	25
				12	Kleinmateriaal	25
Hoofdstuk 2	Groot en klein materiaal	17		Hoofdstuk 3	Basisgrondstoffen	29
1	Kneders	17		1	Graansoorten	29
1.1	Tweearmige kneder (type Artofex)	17		1.1	Tarwe	29
1.2	Eenarmige kneder (type Diosna)	17		1.2	Rogge	43
1.3	Vorkkneder (type Collette baguettekneder)	17		1.3	Gerst	43
1.4	Snelkneder (type spiraalkneder)	18		1.4	Haver	43
1.5	Industriële kneder (type mixer)	18		1.5	Spelt	44
1.6	Lamineur (vooral gebruikt in Italië en Spanje)	18		1.6	Rijst	44
2	Deegverdelers	18		1.7	Boekweit	44
2.1	Deegafweegmachine	18		1.8	Maïs	44
2.2	Verdeler voor baguettes	18		1.9	Gierst	44
3	Deegopbolmachine	19		2	Water	45
3.1	Pistolets-opboller	19		2.1	Waar moet water aan voldoen?	45
3.2	De kegelopboller	19		2.2	De watermenger	45
3.3	De torenopboller	20		2.3	Hydratatie van de deegbestanddelen	45
4	Deeglangmaakmachine	20		3	Zout	46
4.1	Langmaakmachine voor brood	20		3.1	Keukenzout	46
4.2	Langsteekmachines voor pistolets	20		3.2	Gejodeerd zout	46
4.3	Langmaakmachine voor baguettes	21		3.3	Zeezout	46
5	Deeguitrolmachine	21		4	Gist	47
5.1	Voor pitabrood, pizzadeeg, focaccia, enz.	21		4.1	Omschrijving	47
6	Rijskamers	21		4.2	Uitzicht van de gistcel	47
6.1	De rijskast	22		4.3	Voortplantingproces door celdeling	48
6.2	Rijskast voor ovenkar met inschiettapijten	22		4.4	Doel van bakkersgist	48
6.3	Rijskast met rek voor bakplaten en roosters met gecontroleerde temperatuurregeling	22		4.5	De leveringsvormen van gist	48
6.4	Remrijskast voor platenrek of voor een kar voor een rotatieoven	22		4.6	Toepassing	49
6.5	Voorrijskast of zakjeskast	23		4.7	Bewaren van gist	49
7	Diepvries	23		4.8	Productieschema zie site	49
7.1	Diepvriescel	23		4.9	Algemene beschrijving van de gisten	49
7.2	Diepvrieskast	23		5	Zuurdesem	50
8	Koelkast	23		5.1	Bepaling	50
8.1	Koelkast	23		5.2	Zuurdesem: alternatief voor gist	50
8.2	Koelcel	23		5.3	Werking in het deeg	50
				5.4	Het maken van een zuurdesem	51
				6	Poolish	52
				7	Levain	52
				8	Additieven die de kwaliteit van het brood kunnen beïnvloeden	52
				8.1	Opsomming	52
				8.2	Samengestelde additief (bereidingsmiddel)	58

Hoofdstuk 4	Technische kennis	63	Hoofdstuk 5	Brood	85
1	Deegtemperatuur	63	1	Definitie	85
1.1	Berekening	63	1.1	Definitie brood	85
1.2	Welke factoren bepalen de deegtemperatuur?	63	1.2	Definitie speciaal brood	85
2	Mengen en kneden	64	2	Opsomming van de grondstoffen	85
2.1	Doel van het kneden	64	2.1	Basisgrondstoffen	85
2.2	De kneedtijd is afhankelijk van	66	2.2	Bijkomende grondstoffen	85
2.3	De invloed van het kneden op het volume	67	3	Basisrecept speciaal brood	86
2.4	Invloed van het kneden op de kruimkleur en structuur	67	4	Basisbereiding	86
3	Rijsproces	68	4.1	Deegbereiding: traditionele methode handkneding	86
3.1	Voorrijs	68	4.2	Deegbereiding: groenmethode	86
3.2	Schematische voorstelling van de voorrijs	68	4.3	Deegbereiding machinaal	87
3.3	Ontwikkeling van de gist in het deeg tijdens de voorrijs	69	5	Soorten witbrood	87
3.4	Analyse van de voorrijs	70	6	Soorten bruinbrood	97
3.5	Vochtigheid van de deeghuid tijdens de voorrijs	70	7	Soorten meergranenbrood	105
4	Toeslaan van het deeg	71	8	Roggebrood	107
4.1	Toepassing	71	9	Vaktermen	109
4.2	Doel en methode	71	Hoofdstuk 6	Krokante broodjes	113
5	Verdelen en opbollen	71	1	Definitie	113
5.1	Doel van het opbollen	72	2	Opsomming van de grondstoffen	113
5.2	Handeling	72	2.1	Reeds besproken grondstoffen	113
6	Bolrijs	72	2.2	Nieuwe grondstoffen	113
6.1	Doel	72	3	Technische kennis	114
6.2	Analyse	72	3.1	Temperatuurberekening	114
7	Opmaak	73	3.2	Soort tarwebloem	114
7.1	Doel	73	3.3	Gebruik van bereidingsmiddel	114
7.2	Handeling	73	3.4	Vastheid van het deeg	115
8	Narijs	74	3.5	Kneding	115
8.1	Doel	74	3.6	Voorrijs	115
8.2	Handeling	74	3.7	Narijs	115
8.3	Ontwikkeling van de deegbol	75	3.8	Bakken	115
9	Bakproces	76	4	Basisrecept en bereiding voor pistolets	115
9.1	Het stomen	76	5	Basisbereiding	115
9.2	Schematische voorstelling van het bakproces	76	5.1	Deegtemperatuur	115
9.3	Het bakproces	76	5.2	Deegbereiding traditionele methode	115
9.4	Oventemperatuur	77	5.3	Deegbereiding machinaal	116
9.5	Inovenen	77	6	Soorten broodjes	117
9.6	Het fenomeen oudbakken worden van brood	78	7	Vaktermen in de bakkerij	134
10	Nieuwe trends in de broodbereiding	78	7.1	Kappen	134
10.1	Techniek	78			
11	Moderne bewaringstechnieken	79			
11.1	Schokvriezen	79			
11.2	Bewaring onder gas	79			
12	Oorsprong der gebreken	80			
13	Referenties en links naar interessante websites	82			

Hoofdstuk 7 Speciale broden 137

1	Definitie	137
2	Opsomming van de grondstoffen	137
2.1	Reeds besproken grondstoffen	137
2.2	Nieuwe grondstoffen	137
3	Technische kennis	140
4	Basisrecept	140
5	Basisbereiding	140
6	Soorten	140
7	Vaktermen	180
7.1	Basineren	180
7.2	Doreren	180
7.3	Lamineren	180

Hoofdstuk 8 Zachte luxe groot 183

1	Definitie	183
2	Opsomming van de grondstoffen	183
2.1	Reeds besproken grondstoffen	183
2.2	Nieuwe grondstoffen	183
3	Halffabricaten	187
3.1	Definitie	187
3.2	Frangipanebeslag	187
3.3	Amandelspijs	188
4	Technische kennis	188
4.1	Specifieke invloed	188
4.2	Bereiding	189
5	Basisrecept	191
6	Basisbereiding	191
6.1	Deegtemperatuur	191
6.2	Deegbereiding	191
6.3	Voorrijs	192
6.4	Deegverwerking	192
6.5	Narijs	192
6.6	Bakken	192
6.7	Afwerking	192
7	Soorten	192
8	Vaktermen	219
8.1	Bakvast	219
8.2	Branden, brûler (bruleren)	219
8.3	Broekje/enveloppe/omslag	219
8.4	Conserveren	219
8.5	Deegkleedje	219
8.6	Doorslaan, ontgassen	220
8.7	Dorer(en)	220
8.8	Dorure	220
8.9	Etuve, rijskast	220
8.10	Foncer(en)	220
8.11	Fontein/fontaine	220
8.12	Konfijten	220

8.13	Macedoine	220
8.14	Rijzen	220
8.15	Wellen	220

Hoofdstuk 9 Zachte luxe klein 223

1	Definitie	223
2	Opsomming grondstoffen	223
2.1	Reeds besproken grondstoffen	223
2.2	Nieuwe grondstoffen	223
3	Halffabricaten	224
3.1	Banketbakkerscrème	224
3.2	Appelsien crème	225
3.3	Karamelcrème	226
3.4	Krieken	226
3.5	Ananas	227
3.6	Normandische vulling	227
4	Technische kennis	227
4.1	Specifieke invloed	227
5	Basisrecept	229
6	Basisbereiding	229
6.1	Deegtemperatuur	229
6.2	Deegbereiding	229
6.3	Voorrijs	230
6.4	Deegverwerking	230
6.5	Narijs	230
6.6	Bakken	230
6.7	Afwerking	230
7	Soorten	230

Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg 263

1	Definitie	263
2	Opsomming grondstoffen	263
2.1	Reeds besproken grondstoffen	263
2.2	Nieuwe grondstoffen	263
3	Halffabricaten	265
3.1	Banketbakkerscrème	265
3.2	Frangipanebeslag	265
3.3	Notenvullingen	265
4	Technische kennis: specifieke invloed van de grondstoffen	265
4.1	Bloem	265
4.2	Water	265
4.3	Eieren	266
4.4	Kristalsuiker	266
4.5	Keukenzout	266
4.6	Bereidingsmiddelen	266
4.7	Vetstof	266
4.8	Invloed % en kwaliteit van de eiwitten	267
4.9	Afhankelijkheid van het % vocht	267

