

Examen VMBO-BB

2025

versie rood, onderdeel A

profielmodule 1 – organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever

profielvak-cspe D&P – BB

bijlage

Bij GoedGroen staan verschillende warme broodjes op het menu.
Jij gaat twee van deze broodjes maken.

Voor deze opdracht kun je maximaal 12 punten behalen.

Opdracht 3

Gerecht bereiden

Werkwijze

- Lees het recept.
- Bereid het gerecht volgens het recept.
- Laat je werkplek netjes achter.

Recept Mexicaanse broodjes

Ingrediënten

Deeg

- ½ tl suiker
- 10 g zachte boter
- 4 el water op kamertemperatuur
- 90 g patentbloem
(+ extra bloem voor bestuiven werkplek en deegroller en als deeg te plakkerig is)
- 1 tl gedroogde gist (3,5 g)
- 1 mespuntje zout



Groentevulling

- 2 kleine tot middelgrote champignons
- stuk courgette van 3 cm lang
- ½ schijf ananas
- 20 g feta
- 50 g zwarte bonen
- 1 teen knoflook
- ½ tl paprikapoeder
- olie
- mespuntje zout
- mespuntje peper

Bestrijken broodjes

- ± 20 g geklopt ei

Overig

- bakpapier
- champignonborstel of keukenpapier
- deegroller
- bakkwast
- A5-(bak)papiertje
- servetten
- schone theedoek

Bereidingswijze

Oven

- Controleer of de oven aan staat op 200 °C.
- Bedek een bakplaat of rooster met bakpapier.

Deeg

- Meng de bloem, de suiker, de boter, het zout en het gist door elkaar in een kom.
- Voeg beetje bij beetje water toe en kneed alles door elkaar. Doe dit net zo lang tot je een gladde en elastische deegbal hebt.

Tips:

- **Is het deeg te plakkerig, voeg dan wat extra bloem toe.**
- **Is het deeg een beetje droog, voeg dan beetje bij beetje wat water toe.**
- Laat je deeg controleren door de examinerator.
- Leg de deegbal in de mengkom en leg hierover een schone theedoek.
- Laat het deeg minimaal 10 minuten rusten in de kom op je werkbank.
- Pak het deeg en kneed het nog een keer door.
- Maak er 2 even grote bolletjes van en leg deze in de mengkom.
- Laat de bolletjes weer 10 minuten rusten onder de theedoek.

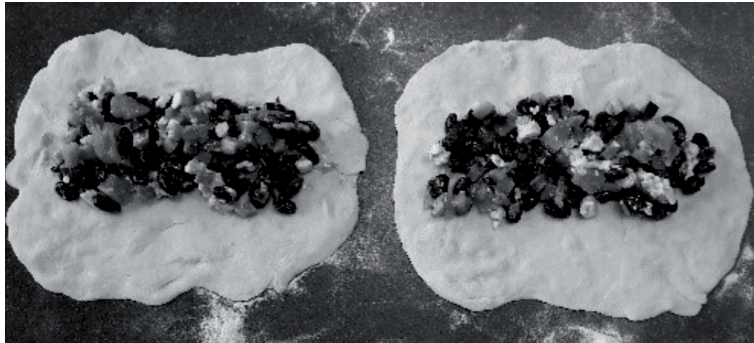
Groentevulling

- Maak de champignons indien nodig schoon met een borsteltje of keukenpapier.
- Snijd de champignons in kleine stukjes van ongeveer een ½ cm.
- Snijd de courgette in kleine blokjes van ongeveer een ½ cm.
- Pers of snijd de knoflook fijn.
- Snijd de halve ananasschijf in kleine stukjes.
- Verkruiemel de feta met je handen of een vork in een bakje.
- Doe een beetje olie in een koekenpan.
- Bak hierin de champignons, de courgette en de knoflook in ongeveer 3 minuten gaar. Voeg tijdens het bakken zout en peper toe.
- Schep de gebakken groenten zonder vocht in een kom.
- Voeg hier de ananasstukjes, de paprikapoeder, de feta en de zwarte bonen aan toe en meng met een lepel door elkaar. Dit is de groentevulling.

Lees verder op de volgende pagina.

Broodjes maken

- Bestuif de werkplek en de deegroller met een beetje bloem.
- Rol de bolletjes deeg één voor één plat met een deegroller tot een rechthoekige vorm van ongeveer een A5-papiertje.
- Verdeel de groentevulling in twee gelijke porties.
- Leg in de lengte van elke deegrechthoek een portie groentevulling in het midden.



- Vouw het deeg op deze manier rondom de groenterolletjes:
 - Vouw eerst de korte zijden van het deeg over de groentevulling.
 - Vouw daarna de lange zijden van het deeg over elkaar heen.
- Druk de naden goed dicht zodat er geen groentevulling meer zichtbaar is.
- Leg de broodjes met de naad naar beneden op de met bakpapier beklede bakplaat of rooster.
- Bestrijk de broodjes twee keer met het geklopte ei.
- Bak de broodjes in de voorverwarmde oven in ongeveer 20 tot 25 minuten gaar.
- Serveer de broodjes op een bord met twee servetten.