

# DE WAKKERE BAKKER.

## KLEEDJE / AANBRENG

Met een bakkersmuts, witte schort, deegrol en nog wat bloem in de haren en op de handen is er geen twijfel mogelijk: de wakkere bakker is op het speelplein. Hij doet absoluut niet loom, hij is zo wakker als maar zijn kan en maakt iedereen wakker die nog met slaap oogjes op het speelplein toekomt.

## MATERIAAL



Voor een uitgebreid gamma aan speelmateriaal: bezoek [www.materiaalmagazijn.be](http://www.materiaalmagazijn.be)

Ingrediënten voor een brood: 500g bloem - 20 cl lauw water - 15 g gedroogde gist of 30 g verse gist - 1 el suiker - 2 tl zout - 1,5 el olijfolie

Andere: Emmer à water à broodmeel à gestripte stokken (van schors ontdaan) van minimaal 1 meter à boter en suiker.

## SPEELIMPULSEN

Brood bakken (in de oven):

Bloem, gist, zout en suiker met elkaar vermengen. Opletten: gist niet rechtstreeks in contact met het zout! In het midden van de bloem een kuiltje maken en daarin 2 dl lauw water schenken. Geheel tot een mooi deeg kneden gedurende 10min. Gedurende 30 min laten rusten. Maak een bal van het deeg en dek de schaal af met een vochtige doek. Op een warme plaats gedurende 1-2 uur laten rijzen. Verwarm de oven voor op 220°C. Kneed het deeg opnieuw door en maak een platte bal van ca 25 cm. Bakplaat invetten met olie en de deegbal hierop leggen. Deeg dun besmeren met olijfolie en in het midden van de bal met een scherp mes een kruis snijden. In de oven gedurende ca 25 min bakken tot het brood hol klinkt als je erop klopt. Laten afkoelen op een rooster.

Brood bakken (buiten - boven een vuurtje):

Maak het deeg volgens de verpakking van het meel à maak een (kamp)vuur

Uitleg en presentatie: Als het deeg klaar is, neem je per persoon een hompje deeg en rol dit uit tot een worst. Draai dit om een uiteinde van een stok en houd het brood boven het vuur totdat het deeg gaar is en lichtbruin ziet. Schuif het brood van de stok en snij dit open en besmeer met boter en suiker. En dan smullen maar!

Brood en spelen:

Met een overschotje brooddeeg (of zoutdeeg) kan je leuke spelen doen.

- Deegwerpen: Teken een roos op een papier, probeer met kleine bolletjes deeg in de roos te gooien.
- Kwakken: je staat met een aantal spelers rond een tafel. Iedereen heeft een hoopje deeg vast. Op een tafel ligt een klein voorwerp. Probeer nu zo snel mogelijk het voorwerp te pakken. Als er iemand dat probeert, mogen de andere proberen hun hoopje deeg te kwakken op de hand van die speler. De eerste die het voorwerp heeft kunnen pakken zonder deeg op zijn hand te krijgen, wint!
- Deegsnorren
- Bomen kneden: probeer deeg op takken van een boom te plakken door te gooien. Wie raakt de hoogste tak?.

## BEGELEIDERSTIPS

Brood bakken, is niet zo moeilijk. Dus laat de kinderen zoveel mogelijk zelf doen! Kinderen zullen het kneden van het deeg de max vinden!

Maak een afspraak met de plaatselijke bakker (of een kinderboerderij). Kinderen kunnen dan hun eigen brood bakken (in welke vorm dan ook).

Misschien kan je bij de plaatselijke bakker eens vragen naar broodzakken, taartendozen, à Je kan dan zandtaarten en zandbroden fabriceren in de zandbak en verkopen.



Dit maf spelidee is afkomstig van [www.spelidee.be](http://www.spelidee.be)