

Brood bakken

Een Turkse en een Nederlandse bakker laten zien hoe ze brood bakken

Kijk mee in de bakkerij van een Turkse en een Nederlandse bakker. Ze bakken allebei brood. Zie jij verschil?

Dit is een Turkse bakkerij. In een grote bak wordt meel, water en gist gedaan. Het gist zorgt ervoor dat het brood rijst, oftewel groter wordt. Dan wordt alles door elkaar gemixt. Bij een Nederlandse bakker gaat het eigenlijk net zo. Als het deeg goed gemixt is, maakt de Turkse bakker er mooie bollen van.

De Nederlandse bakker doet het deeg in een machine. De kant en klare bollen gaan nu de voorrijskast in. Hier kunnen ze alvast een beetje groter worden. Om nog groter te worden, gaan ze in de rijskast.

Het Turkse brood wordt nog een beetje mooi gemaakt. Het brood van de Nederlandse bakker gaat de oven in. En ook het Turks brood wordt gebakken. Nu is het klaar. Eet smakelijk!