

Verslag Doe-groep

11 maart 2026

De eerste Doe-groep bijeenkomst voor de kinderen uit groep 7. En wat voor eentje. Lekker bakken op school.

In de Dolfijn hebben wij alle ruimte en twee ovens. Het doel was om broodjes en koekjes te bakken. We zijn begonnen met het maken van brooddeeg. Een korte uitleg over de ingrediënten en de weegschalen. Waar moet je allemaal opletten? Mag een beetje meer zijn? Nee, zeker niet! Er moest secuur gewerkt worden, je mag niets vergeten en je moet controleren of alles erin zit.

Het brooddeeg moest even hard aangepakt worden, omdat dit flink gekneed moest worden om de gluten hun werk te laten doen. Het harde kneden zorgde ook voor warmte en dat was weer goed voor de gist om lekker te groeien. Nadat we het deeg gekneed en opgebald hadden, konden we aan de slag met het koekdeeg. (Kruimeldeeg) Dit deeg had een zachtere aanpak nodig, zodat de boter niet ging smelten. Nadat we een pil hadden gerold kon het gesneden worden in stukjes en vervolgens gebakken.

De oventemperatuur even wat omhoog en toen kon het brood erin. Het brood is gaar gebakken en moet thuis nog even in de oven om een mooi bruin kleurtje te krijgen. De meester heeft enorm genoten van het enthousiasme en de leergierigheid van deze kinderen. Wellicht hebben jullie nu zin gekregen om thuis ook lekker te bakken. Heb je een receptje nodig, dan kan je die bij mij komen halen. (ook van andere recepten)

Over twee weken stappen we op de fiets naar de Antoniusschool in Kudelstaart.

[Fotoalbum](#)