

# Korn og kornprodukter



Bilde: Opplysningskontoret for brød og korn

Navn: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

## **UKE:**

### **MÅL:**

- c) *Vurdere kvaliteten på råvarer og produkter, bruke denne kunnskapen i praktisk arbeid*
- e) *Følge og justere resepter og regne ut mengder og kostnader*
- f) *Sette sammen og lage til enkle produkter og måltider på en kreativ og estetisk måte*

Klassen deles inn i grupper på 3-4 elever (4 grupper per klasse).

### **Dag 1:**

Klassen møter opp i teorirom

Teoretisk gjennomgang: usøtete gjærdeiger og produksjonslinje/bakeprosess for ferdige produkter av gjærdeiger. Gjennomgang av dagens arbeid, sette opp arbeidsplan og mise en place-liste.

Etter teoretisk gjennomgang møter alle i produksjonskjøkken, i korrekt arbeidsuniform.

### **OPPGAVE:**

Formiddag: Alle gruppene skal lage:

- dobbel porsjon av finbakst - rundstykker - bagetter - spiralloff
- flatbrøddeig
- frokostblanding

Ettermiddag: **12.00-15.05**

Alle gruppene skal:

- lage hamburgerbrød
- lage en halv porsjon mørdeig
- kjevle ut og steke flatbrød
- pakke og lagre produktene
- veie opp og gjøre klart til flerkornbrød til tirsdag
- klargjøre serveringslokalet for frokost tirsdag kl. 09.30

### **TIRSDAG:**

Klassen møter opp i klasserom A 08.05-09.00.

Teoretisk gjennomgang: søte gjærdeiger og bakeprosessen.

Gjennomgang av dagens arbeid, sette opp arbeidsplan og mise en place-liste.

### **OPPGAVE:**

Formiddag: 09.00-11.30

Rydde og vaske etter frokost.

Alle gruppene skal lage:

- søt gjærdeig - skoleboller - skillingsboller - klippekraner
- flerkornbrød
- pizzahorn

Ettermiddag: 12.00-15.05

Alle gruppene skal lage:

- sjakkruter - tyske skiver - mørdeigspletter

Pakke og lagre produktene.

**VURDERING: uke 45 i praksis og teori**

#### **Lav grad av måloppnåelse:**

*Påpeke dårlig kvalitet på råvarer, lese og forstå resepter, bruke mål og vekt, delta, finne fram mål og vekt, velge og bruke riktige råvarer.*

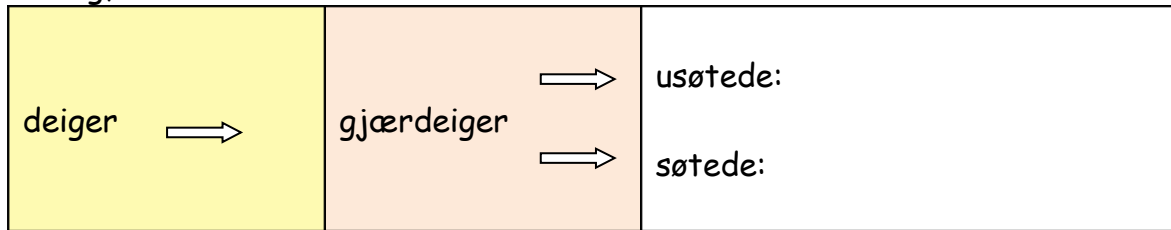
#### **Middels grad av måloppnåelse:**

*Identifisere, klassifisere, anvende råvarene, øke og redusere i forhold til antall enheter, regne ut mengde, anvende råvarer fornuftig, nøyaktig.*

#### **Høy grad av måloppnåelse:**

*Begrunne avgjørelser, ta avgjørelser, velge riktige metoder, være nøyaktig, improvisere ved behov, ta initiativ.*

## Baking, del 1:



Framgangsmåte på gjærdeiger som er usøtete:

---

---

---

---

Framgangsmåte på gjærdeiger som er søtete:

---

---

---

---

Hva skjer i gjærdeigen?



Bilde: Opplysningskontoret for brød og korn

Hevemidlenes oppgave er å få inn gass som hever bakverket.

Optimal temperatur for gjær er: \_\_\_\_\_

*(Den absolutt beste temperaturen for gjær)*

Produksjonslinje - bakeprosess for gjærdeig:

1.

2.

3.

4.

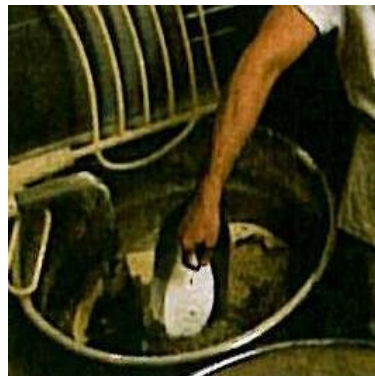
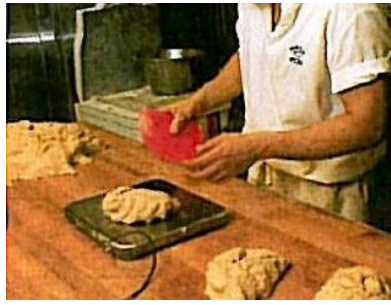
5.

6.

7.

List opp kritiske punkter under bakeprosessen:

Sett på rett nummer til rett bilde:



|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Slik kan du beregne temperaturen på deigvæsken:  | Ønsket deigtemperatur:<br><b>28°C</b> |
| 2 x ønsket deigtemperatur = 2 x 28 °C<br>– meltemperaturen<br>– eltetiden eks 4+6<br><small>(trekke ifra 1 minutt for langsom elting, og trekke ifra 2 minutt for rask elting, per minutt elting) 4+12 minutter trekkes ifra</small> | = 56 °C<br>= – 20 °C<br>= – 16 °C     |
| <hr/> = Temperatur på deigvæsken   | <hr/> = 20 °C                         |

## OPPSKRIFTER:

### Halvgrovt brød - grunnoppskrift

*(5 stk. à 850 g deigvekt)*

### Framgangsmåte:

1400 g hvetemel  
1000 g grov sammalt hvete  
4 ts salt

1,5 l deigvæske (skummet surmelk)  
1,5 dl olje (raps, solsikke, oliven)  
100 g fersk gjær

Varianter:

#### **Flerkornbrød**

Erstatt 600 g sammalt hvete med  
350 g havregryn, 150 g hvete helkorn  
100 g linfrø, 100 g solsikkekjerner

NB: Helkorn, linfrø og solsikkekjerner legges i bløt natten over.

Oppskrift på      stk. flerkornbrød

### Finbakst - grunnoppskrift:

900 g hvetemel  
2 ts salt  
6 dl vann  
50 g gjær  
50 g margarin/bakefett

### Oppskrift på dobbel finbakst:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

### Varianter av finbakst:

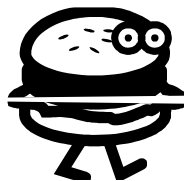
- 
- 
- 
- 
- 
- 

### Hamburgerbrød - 1 porsjon:

7,5 dl lettmelk (37 °C)  
50 g gjær  
100 g margarin  
50 g farin  
10 g salt  
1 egg  
1,2 kg hvetemel

Til:

- fiskeburger
- kjøttburger
- kyllingburger



### Framgangsmåte:

### Framgangsmåte:

Smelt margarin, og tilsett lettmelk. Varm opp til 37 °C - rør ut gjæren. Ha 1 kg hvetemel, salt og sukker i eltebollen. Pisk egget lett sammen, og bland i væsken og egget mens maskinen går. Ha i mer hvetemel til du får en passe deig. La deigen hvile. Del opp emner på 120-150 g, form dem som boller, hev i 15 minutter, kjevle over, hev videre i 30 minutter. Stek på 180-200 °C i 15-20 minutter. Avkjøl på rist.

### Søt gjærdeig - grunnoppskrift

1 kg hvetemel  
2 ts kardemomme  
120 g sukker  
6 dl melk  
50 g gjær  
140 g margarin  
egg til pensling

### Framgangsmåte for klippekrans og skillingsboller:

### Framgangsmåte for skoleboller:

### Oppskrift på "dobbel søt gjærdeig":

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

### Mørdeig (1-2-3)

300 g sukker eller melis  
600 g margarin eller usaltet smør  
900 g hvetemel  
3 egg

### Framgangsmåte:

Varianter av mørdeig:

**Mørdeigspletter:** Kjevle mørdeigen ca. 3 mm tykk, stikk ut runde pletter - stek på 175 °C i 5-7 minutter.

### Tyske skiver:

### Sjakkruiter:



**Flatbrød:**

3 1/2 dl vann  
2 1/2 dl grovt sammalt hvetemel  
1/4 ts salt  
3 1/2 dl fint rugmel  
3 1/2 dl byggmel  
byggmel til utbaking

**Framgangsmåte:**

Kok opp vannet, og slå det over det grove melet. La dette avkjøle litt.  
Tilsett salt og det meste av rug- og byggmelet. Elt sammen til en ikke for fast deig. Kjevle og stek på takke, avkjøl på rist.

**MÜSLI: 10 porsjoner**

250 g lettkokte havregryn  
1 ss linfrø  
5 ss rosiner  
5 ss gresskar- eller solsikkekjerner  
5 ss hakkede mandler eller nøtter  
100 g tørkede aprikoser, hakket

1. Hakk opp mandler, nøtter og aprikoser.
2. Ha havregryn i en stålbolle.
3. Bland i frø, kjerner, nøtter og frukt.
4. Ha blandingen i en beholder med lokk.
5. Server med melk eller yoghurt.

**Egne notater:**

## KONTROLLSPØRSMÅL:

1. Hvilke sorter gjærdeiger har vi?
2. Fortell hvordan du lager en av gjærdeigene, trinn for trinn (ta også med hva som skjer i gjærdeigen).
3. Hvordan beregner du temperaturen på deigvæsken i en gjærdeig?
4. Hvordan kan du måle temperaturen i en gjærdeig?
5. Hvorfor "slår vi ned" gjærdeigen (knar etter første heving)?
6. Hva er en mørdeig?
7. Forklar hva utmalingsgrad er.
8. Hva er cøliaki?
9. Hva inneholder korn og mel av næringsstoffer?
10. Hvilken oppgave har gluten i en gjærdeig?
11. Hva er fellesbetegnelsen på produkter laget av korn?
12. Hvordan bør korn og mel lagres?
13. Hvorfor er stivelse så viktig i en gjærdeig?
14. Tegn et tverrsnitt av et korn, og sett inn navn på de ulike delene.
15. Hvorfor er det så viktig å vaske raskeskapet grundig etter bruk?
16. Hvorfor er det så viktig å ha god håndhygiene når du baker?
17. Sett opp en liten faktadel om gjær.

I denne ruten ligger det skjult ord om korn, mel og baking ( .....stk.). Kan du finne dem?

Hvilket ord dukker opp to ganger?

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| K | O | R | N | P | R | O | D | U | K | T | E | R |
| O | S | O | E | G | G | M | U | T | U | D | G | C |
| R | M | S | F | G | F | Ø | J | F | V | E | J | E |
| N | A | I | G | J | Æ | R | R | O | E | I | Æ | R |
| I | K | N | U | L | O | D | A | R | R | G | R | A |
| M | C | E | R | A | L | E | S | M | T | V | D | L |
| E | G | R | G | N | J | I | K | I | B | E | E | E |
| L | A | G | R | I | N | G | I | N | R | K | I | S |
| O | S | K | L | U | K | T | N | G | Ø | T | G | F |
| L | S | E | L | T | I | N | G | F | D | K | L | I |

**SVAR:** \_\_\_\_\_ som er \_\_\_\_\_

## Hva har jeg lært:

| Dag:                                     | Dato: | Dag:                                     | Dato: |
|--|-------|--|-------|
|  |       |  |       |
| Hva gjorde jeg bra:                      |       | Hva gjorde jeg bra:                      |       |
| Hva kan jeg gjøre annerledes neste gang: |       | Hva kan jeg gjøre annerledes neste gang: |       |

Signatur lærer: \_\_\_\_\_

## ARBEIDSPLAN DAG 1

|  |                      |
|--|----------------------|
| Hva skal gruppa gjøre/lage:                            | Hvordan gjør vi det: |
|  |                      |
| <b>Hva må vi starte med først:</b><br>Før lunsj        |                      |
| Etter lunsj  |                      |
| <b>Utstyr:</b><br>Før lunsj                            |                      |
| Etter lunsj  |                      |
| <b>Råvareliste:</b><br>Før lunsj                       |                      |
| Etter lunsj  |                      |
| Ansvar for _____ når vi skal rydde og vaske for dagen. |                      |
| Hvem gjør hva:   |                      |
| Hvordan fungerte arbeidsplanen:                        |                      |
| Manglet det noe:                                       |                      |

## ARBEIDSPLAN DAG 2

|  |                      |
|--|----------------------|
| Hva skal gruppa gjøre/lage:                            | Hvordan gjør vi det: |
|  |                      |
| <b>Hva må vi starte med først:</b><br>Før lunsj        |                      |
| Etter lunsj  |                      |
| <b>Utstyr:</b><br>Før lunsj                            |                      |
| Etter lunsj  |                      |
| <b>Råvareliste:</b><br>Før lunsj                       |                      |
| Etter lunsj:   |                      |
| Ansvar for _____ når vi skal rydde og vaske for dagen. |                      |
| Hvem gjør hva:   |                      |
| Hvordan fungerte arbeidsplanen:                        |                      |
| Manglet det noe:                                       |                      |