**OPDRACHT • UITDAGING**

Wanneer je brood maakt, is het rijzen een essentieel onderdeel.

Wat is rijzen?

Rijzen is een proces waarin het volume van een deeg toeneemt. Deze toename komt doordat giscellen het suiker in het deeg omzetten hierdoor ontstaan kleine belletjes in het deeg.

MATERIAAL

Bakpoeder



Droge gist



Koud water



Heet water (uit de kraan)



Bloem



Zuiveringszout (te koop bij Chinese supermarkt en drogist)



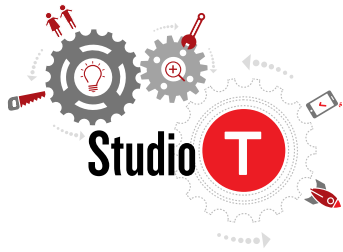
3 eetlepels



3 kopjes

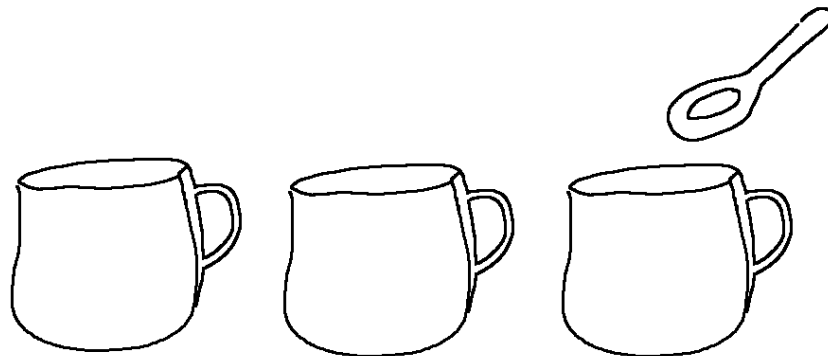


1 soepkom



STAPPENPLAN

STAP 1: doe in alle drie de kopjes een volle eetlepel bloem



STAP 2:

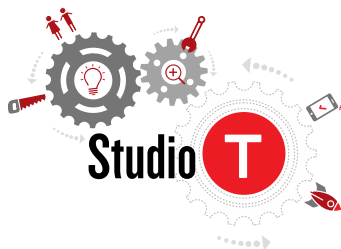
- schep in het eerste kopje een halve eetlepel bakpoeder
- schep in het tweede kopje een halve eetlepel zuiveringszout
- schep in het laatste kopje een halve eetlepel droge gist



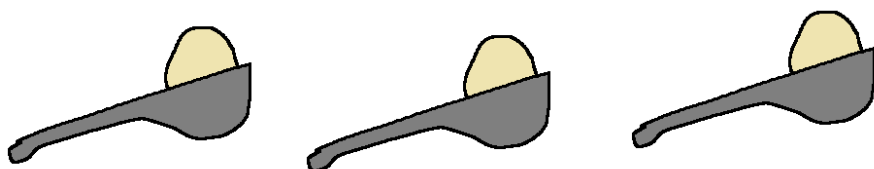
STAP 3:

- giet er in het eerste kopje 2 eetlepels koud water
- kneed het geheel tot een deegbal
- doe dit ook met kopje 2 en kopje 3

TIP: Als het deeg te nat is, doe er dan wat bloem bij.



STAP 4: leg elke bal op een eetlepel



STAP 5: vul de soepkom met heet water uit de kraan



STAP 6:

- hou de eetlepels met de ballen vlak boven het hete water
- de lepels moeten het water raken
- laat een beetje water in de lepels lopen
- wacht 2 minuten

Wat zie je?



BESLUIT

Alle deegballen worden groter. De deegbal met het zuiveringszout groeit het minst. De deegballen met bakpoeder en droge gist kunnen wel 2 keer zo groot worden. Bakpoeder, zuiveringszout en droge gist worden ook wel rijsmiddelen genoemd. Wanneer je bloem, een rijsmiddel en een beetje water verwarmt, gaat het deeg groeien (rijzen). Dit komt omdat tijdens het verwarmen een gas (koolstofdioxide, CO₂) vrijkomt. Dit gas blaast het deeg op net zoals je een ballon opblaast.

Verder experimenteren?

- Wat gebeurt er als je zout toevoegt aan het meel?
- Wat gebeurt er als je de deegballen langer kneedt?
- Wat gebeurt er als het water in de soepkom lauw water is?