



Recept voor pepernoten

Er is een probleem met het recept van de pepernoten. Alle stappen zijn door elkaar gehusseld. Hopelijk kom jij erachter wat de juiste volgorde is en herschrijf jij het recept zodat de bakpiet weer verder kan met het bakken van de pepernoten.

Geef de stappen van het recept het juiste cijfer, op de goede volgorde. Voor de eerste stap van het recept zet je het cijfer 1, etc.

Een recept bestaat uit:

- een titel
- informatie over de duur van het bakken en de hoeveelheid die gemaakt gaat worden
- benodigdheden
- stappenplan voor het maken van de pepernoten
- een afbeelding van de pepernoten

Succescriteria

- Je recept heeft een titel
- Je recept bevat informatie over de duur van het bakken en de hoeveelheid pepernoten die je kunt maken
- Je recept bevat alle benodigdheden
- Je recept bevat een stappenplan met de stappen in de juiste volgorde
- Op je recept is een afbeelding van de pepernoten te zien

☐ Bak de pepernoten in ongeveer een kwartier gaar en lichtbruin.

☐ Druk de bolletjes iets platter.

☐ Snijd de boter in blokjes om het makkelijker te kunnen mengen. Snijd met twee messen de boter door het droge mengsel.

☐ Leg een stukje bakpapier op de bakplaat en verdeel de deegballetjes over het bakpapier.

☐ Maak van het deeg vier ballen die je in lange slierten rolt.

☐ Schenk beetje bij beetje de melk bij het mengsel en kneed de boter en melk door het deeg tot het soepel is.

☐ Het recept is snel klaar, dus verwarm van te voren alvast de oven voor op 160 graden Celsius.

☐ Snijd de slierten in gelijke, kleine stukjes en rol hier kleine balletjes van.

☐ Meng het zelfrijzend bakmeel, basterdsuiker, speculaaskruiden en zout.

Benodigdheden voor 70 pepernoten:

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 125 gram donkerbruine basterdsuiker
- 4 tl speculaaskruiden
- mespunt zout
- 100 gram koude harde boter (Campina)
- 6 el melk

Het recept is snel klaar, dus verwarm van tevoren alvast de oven voor op 160 graden Celsius.

Meng het zelfrijzend bakmeel, basterdsuiker, speculaaskruiden en zout.

Snijd de boter in blokjes om het makkelijker te kunnen mengen. Snijd met twee messen de boter door het droge mengsel.

Schenk beetje bij beetje de melk bij het mengsel en kneed de boter en melk door het deeg tot het soepel is.

Maak van het deeg vier ballen die je in lange slierten rolt.

Snijd de slierten in gelijke, kleine stukjes en rol hier kleine balletjes van.

Leg een stukje bakpapier op de bakplaat en verdeel de deegballetjes over het bakpapier.

Druk de bolletjes iets platter.

Bak de pepernoten in ongeveer een kwartier gaar en lichtbruin.