

Fermentatie van brood

Leermaterialen

In dit STEM-project gaan de leerlingen de uitdaging aan om het lekkerste broodje te bakken en het ook te verpakken. Eerst krijgen de leerlingen een inleiding waarin ook de geschiedenis van het brood aan bod komt. Daarna leren de leerlingen over de biochemische processen in het brood. Met een goede dosis achtergrondkennis op zak, kunnen de leerlingen vervolgens zelf op onderzoek gaan. Ze volgen tijdens het volledige onderzoeksproces de wetenschappelijke methode. Er wordt van de leerlingen verwacht dat ze hun onderzoeksresultaten meenemen om het lekkerste broodje te bakken. Tenslotte maken de leerlingen een brooddoos voor hun broodje. De opbouw van het project ziet er dus als volgt uit:

1. Van akker tot bakker
2. Fermentatie van brood
3. Gisten en rijzen
4. Op onderzoek!
5. Bak het lekkerste broodje!
6. Het brood verpakken

De (blended) werkvormen doorheen het project zijn zo gekozen dat leerlingen worden aangemoedigd om meer en meer zelfstandig te werken naarmate het project vordert.

[Download hier het volledige pakket.](#)