

Schrijven voor het web

www.broodworkshop.nl

Marieke Botman | 500633631

Opdracht: Schrijven voor het web

Vak: POW

Docent: Cindy Rip

Minor: Marketing Tomorrow

Klascode: DEM_L14-MMMTB

Inhoudsopgave

Inleiding	3
Huidige content.....	4
Zoekwoorden analyse	10
Verbeterde content	12

Inleiding

Naar aanleiding van de workshop 'schrijven voor het web' heb ik de website broodworkshop.nl herschreven. De workshop werd gegeven door Claudia Middelkoop op 25 november. Tijdens die workshop gaf zij 5 tips mee namelijk: wees duidelijk, schrijf efficiënt de tekst, maak het aantrekkelijk om te lezen, schrijf gepast en gebruik correcte taal. Op 2 december was er mogelijkheid voor feedback. De feedback die ik onder andere had gekregen was dat ik actiever moest schrijven en de lezer meer moest overtuigen waarom hij of zij een workshop moet komen volgen.

Sinds 2 jaar geeft mijn vader broodworkshops. Mijn broer heeft de website gemaakt. De website heeft goede organische zoekresultaten in Google. Dit is dankzij de goede URL. Voor het schrijven van de teksten is er geen rekening gehouden met het gebruiken van zoekwoorden. In de huidige teksten staan ook veel taal fouten en spreektaal.

Na de workshop heb ik eerst een zoekwoordenonderzoek gedaan. De populairste zoekwoorden zijn:

- Brood bakken
- Zelf brood bakken
- Brood recept
- Brood bakken recept
- Workshop brood bakken
- Receptboord
- Cursus brood baken
- Ingrediënten brood

Vervolgens heb ik de teksten van de website herschreven. Hiervoor heb ik verschillende zoekwoorden gebruikt. Na de feedback op 2 december heb ik de tips verwerkt. De nieuwe teksten heb ik vervolgens ook verwerkt op de website.

Mijn doel met het herschrijven van deze teksten was de (taal) fouten verbeteren, tekst aantrekkelijker maken om te lezen en de tekst overtuigender maken waarom mensen zich moeten inschrijven voor een broodworkshop.



BROODBAKKEN WORKSHOP

Altijd al echt willen leren broodbakken? Het "gevoel" voor deeg leren kennen? Ouderwets Nederlands oerbrood, koekjes, zoetbrood of andere producten maken. Denk bijvoorbeeld pizzadeeg of korstdeeg. Op onze Brood Boerderij krijgt u een broodbak workshop van een ervaren bakker. Alle zintuigen zullen meedoen en u leert hoe u thuis bijvoorbeeld spelt, dessem- en notenbrood kunt bakken.

Naast de praktijk krijgt u ook theorie over producten en bakprocessen. Waarom rijst het deeg niet genoeg en hoe werken gluten? We gaan deeg kneden in machines, maar leren ook de kneedtechnieken met de blote handen. Na een 4 à 5 uur durende workshop gaat u naar huis met veel informatie en een tas vol zelfgemaakte biologisch brood en [broodrecepten](#).

[Zie broodcursus voor de mogelijkheden](#)

RECEPT VAN DE MAAND

SPELTBROOD

500 GRAM SPELTMEEL

8 GR. ZOUT

15 GR. VERSE GIST

300 CC WATER

RECENSIES WORKSHOP

Ik heb genoten van de workshop broodbakken van afgelopen zaterdag. Je enthousiasme en vakmanschap zijn zoos aantrekkelijk en hebben mij zeker

BROODCURSUS

We bieden verschillende broodcursussen aan. Zowel 1-daagse arrangementen als meerdaagse arrangementen met een overnachting in de Brood Boerderij.

4,5 UURS BROODCURSUS

€ 45,- p.p.

Ochtend als middagprogramma mogelijk

Dit arrangement is inclusief;

Recepten

Lunch

Tas vol met zelfgemaakt biologisch brood

2 drankjes in de boerderij

Mocht u specifieke producten willen maken kunt u dit vooraf aangeven.

De groepen zijn tussen de 4 a 8 deelnemers groot.

Wilt u zich inschrijven of graag meer informatie ontvangen over de broodworkshop? Neem dan contact met ons op via het [contactformulier](#) of telefonisch (072 509 5980)

CURSUSDAGEN

Elke woensdag vanaf 13.00 uur en op zaterdag vanaf 11.00 uur. Komende maanden hebben we speciale thema's waar u zich voor in kunt schrijven.

Oktober: appelsen tijd!! Carree's en belgneten en taart./hartig brood

November: speculaas/banket/korstdeeg

December: feestbrood/tulband/hartige feesthapjes.

2-DAAGSE BROODCURSUS

vanaf € 80,- p.p. (midweeks)

vanaf € 95,- p.p. (weekend) Minimaal 2 nachten

Programma;

Dag 1

10.30 uur Ontvangst met een drankje in de boerderij

11.00 uur Start broodcursus

13.00 uur Lunch pauze

15.00 uur Einde broodworkshop in inchecken B&B

Dag 2

09.00 uur Boerenontbijt met zelfgebakken brood

11.00 uur Uitchecken B&B

Dit arrangement is inclusief;

Recepten

Tas vol met zelfgemaakt biologisch brood

2 drankjes in de boerderij

Boerenontbijt

Overnachting in de boerderij

€ 10,- toeslag bij 1 persoon per kamer

Mocht u specifieke producten willen maken kunt u dit vooraf aangeven.

De groepen zijn tussen de 4 a 8 deelnemers groot.

RECEPTEN

ITALIAANSBROOD

500 gr. Tarwe bloem
7 gr. Zout
15 gr olijfolie
15 gr. Verse gist
250 cc water

VULLING

30 gr. Gedroogde tomaat
15 gr pijnboom pitten
30 gr olijven
1 eetlepel Italiaanse kruiden

DECORATIE

Geraspte kaas
Zie voor de bereiding basis deeg
De oven temp zo rond de 210 graden

ALLISONBROOD

500 gr. Speltmeel
350/400 cc water
10 gr zout
10 gr gist

Dit eenvoudige recept vergt wel enige vakkennes. De kunst is om er zoveel mogelijk water in te krijgen. Normaal volkoren brood bevat ongeveer 60 % water. Allison brood gaat naar de 80% water dit lukt alleen als je dit langzaam toevoegt.

Begin met 55% water als dat goed is opgenomen kun langzaam de rest bij gieten. Als je het te snel doet dan verzuipt je deeg d.w.z. je bent geen gluten meer aan het vormen. Zoals met alle degen is er veel gevoel voor nodig .

Dit deeg kan alleen met deeg machine gedraaid worden. Als het deeg gedraaid is laten we het 30 min. rusten dan slaan we het door de lucht moet er uit. We laten het weer 30 min rijzen en maken het met natte handen op en doen het dan in

BASISDEEG

450 gr. Speltmeel
50 gr. Roggemeel
16 gr. Zout 50 gr honing of stroop
30 gr.verse gist
550cc water
Als vulling kunt u verschillende soorten noten en zaden gebruiken[
lijnzaad,pompoenpitten zonnebloempitten.]
Gebruik ongeveer 20 %van het bloemgewicht aan vulling.

Bereiding

Zorg dat alle grondstoffen op kamertemp. Zijn [water ook]
Als u dit met de hand gaat kneden begin dan met de helft van het recept .
Gist en zout apart toevoegen. Maak veel ruimte en begin met mengen kneden en wrijven.
Het maken van een goed deeg is de basis van een lekker brood. Er moeten gluten worden gevormd hier ben je minimaal 15 min. mee bezig . Dit kan je het beste met de hand doen de meeste keuken machines zijn te licht.
Als er een deeg is gevormd is de temp.tussen de 25 en 30 graden. Laat het deeg 30 min. rijzen onder een theedoek
De ideale temp.om deeg te laten rijzen is 30 graden de luchtvochtigheid is ook belangrijk. Het deeg mag niet gaan korsten
Na de eerste rij slaat u het deeg door en maakt u er twee stukken van. Het moet nu weer 30 min. rijzen. Denk er om dat het niet gaat korsten .
Hierna brengt u het in de gewenste vorm en maak het met een planten spuit nat en breng na gelang de zaden of/en de noten erop.
Nu gaat het de laatste rij in spuit het deeg regelmatig nat om korst vorming tegen te gaan.
Na een rij van 50 a 60 min. kan het brood de oven in.
De oventemp. Moet ongeveer 230 graden zijn het brood heeft zo rond de 45 min.nodig
Om gaar te worden . Wilt u bolletjes maken [50 gr.] heeft u 15 min. nodig.

BOTERKOEKEN

250gr.roomboter.
1ei
180gr. Bastertsuiker
380gr zelfrijzendbakmeel

Gevulde koeken/appeltaartdeeg.
400gr margarine
375gr bruinebasterd

2 EIEREN

2 THEELEPELS KANEEL

BEREIDING.

MENG DE BOTER, EI EN DE SUIKER DOOR ELKAAR. ALS HET DOOR ELKAAR IS, DE BLOEM MET DE KANEEL ERDOORHEEN MENGEN. ALS HET EEN EGALE MASSA IS HET GOED. BELANGRIJK IS DAT ER EEN WERKENDE STOF D.W.Z. 8 GR KOOLZUUR OF BAKING SODA DOOR DE BLOEM HEEN GAAT. ALS DAT NIET MOGELIJK IS GEBRUIKT U EEN BLOEM WAAR AL EEN WERKENDE STOF INZIT. VOOR DE VULLING GEBRUIKT U SPIJS DIE JE AFSLAPT MET EEN EI. DE SPIJS WEL EEN BEETJE STEVIG AAN HOUDEN ANDERS KRIJG JE VAN DIE KANTINE KOEKEN. DE OVEN TEMP. IS 220 GRADEN

ZOALS KRENTENBROOD, SUIKERBROOD EN KOFFIEBROODJES.

300GR BLOEM

5GR ZOUT

15GR BOTER

2 EI \ 60 CC MELK

30 GR VERSE GIST

BROODRECEPTEN IN BLADEN? U BENT GEWAARSCHUWD!

Volgt u wel eens recepten in magazines? Waarschijnlijk wel. Dan merkt u waarschijnlijk dat het bakken van brood volgens een recept in een blad vaak mislukt. Zelf kom ik in bladen vaak recepten tegen die zijn gedoemd te mislukken.

Onlangs was het weer raak. In een blad werd gepleit voor het gebruiken van meel van de molen. U bent gewaarschuwd: het bakken van brood met dat meel is heel moeilijk. Het kan wel, maar een knap broodje maken lukt bijna nooit. Daar kan ik als professioneel bakker met ruim veertig jaar ervaring over meepraten. Gebruik gewoon fabrieksmeel, dan is de kans op succes veel groter.

Ook gezien in 'de bladen': voordeeg lang laten rijzen. Het is echter zinloos om brooddeeg langer dan dertig minuten te laten rijzen, want na een half uur verliest de gist zijn werking compleet. Let overigens ook op de maateenheden. Staat er dat u een 'theelepel zout' moet gebruiken, pas dan op. Welke maat theelepel kiest u? De hoeveelheid zout – 1,8% van het bloemgewicht – is essentieel bij het bakken van een goed brood.

Ook een veelgemaakte fout – zowel in de magazines als in de keukens van de hobbybroodbakker – is het gebruik van een keukenmachine maken. Een goed deeg maak je met de hand, de keukenmachine schiet te kort.

Als broodliefhebber vind ik het jammer dat u recepten met dit soort fouten voorgeschoteld krijgt. Als het niet lukt een brood te bakken, dan zijn frustratie en teleurstelling de enige resultaten. Wilt u echt leren brood bakken? Dan kunt u op mijn site terecht voor enkele recepten, maar u kunt ook langs komen voor een workshop broodbakken. Dan leer ik u de fijne kneepjes. Zelf mooi en lekker brood bakken is namelijk ontzettend leuk om te doen.

DE BAKKER

Welkom bij de Brood Boerderij. Graag stel ik mij even voor. Ik ben Nico Botman en ik heb 40 jaar mijn eigen broodbakkerij gehad in Zaandam en Alkmaar. Het broodbakken is letterlijk met de paplepel ingegoten. Mijn vader was ook broodbakker, en daar heb ik het van geleerd. We hebben samen in Zaandam in totaal 75 jaar bakkerij Botman gehad. In de afgelopen jaren zijn er een hoop dingen veranderd in de bakkerij en de markt. Er is eigenlijk maar 1 ding hetzelfde gebleven. Wij hebben al 75 jaar dezelfde recepten voor bijna al ons brood. Op een paar kleine aanpassingen na dus echt ouderwets oerbrood.



De broodbakker



Eerste venterskar van Botman bakkerij

CONTACT

Heeft u interesse in of vragen?

Vult u dan onderstaand formulier in en druk op "verstuur", wij nemen dan spoedig contact met u op.

U kunt ons natuurlijk ook bellen: 072-5095980

Stel gerust uw vraag of vraag een vrijblijvende offerte aan

Naam*

E-mail adres*

Onderwerp*

Bericht*

Telefoonnummer



Maak de puzzel af*

Verstuur

ADRES

De Brood Boerderij

Hargerweg 5

1871 PJ Groet

Tel: 072-5095980 / 0628123396

W: www.broodworkshop.nl

Routebeschrijving

- Per auto: vanuit richting Amsterdam / Zaandam / Haarlem, A9 richting Alkmaar, N9 richting Den Helder, afslag links naar Schoorl, weg aanhouden richting Groet.

- Openbaar vervoer: Station Alkmaar, aansluitend Connexxion(bus) lijn 151, uitstappen bij halte de Bokkesprong in Groet.

Zoekwoorden analyse

Zoekterm	zoekvolume
brood bakken	9900
zelf brood bakken	2400
brood recept	1600
brood bakken recept	720
receptbrood	590
workshop brood bakken	140
paasbrood recept	140
cursus brood bakken	110
ingrediënten brood	110
recepten brood	90
workshop bakken	90
zoet brood	70
brood bakken broodmachine	50
bak cursus	50
hartig brood	50
notenbrood bakken	40
brood bakken workshop	30
brood bakken cursus	30
brood bakken van speltmeel	30
de brood	30
frans brood bakken	30
brood taart	20
hartig brood recept	20
zelfgemaakt brood	20
leren brood bakken	10
workshop brood	10

bakken workshop	10
een brood	10
recept brood bakken met speltmeel	10
workshops bakken	10
brood workshop	10
recept hartig brood	10
bak workshops	10
biologisch brood bakken recept	10
bakken cursus	10
deeg bakken	10
broodworkshop	0

Verbeterde content

Tab 1: Home

Workshop brood bakken

Zelf brood leren bakken van een ervaren bakker. In de workshop brood bakken willen wij u onder andere het gevoel leren voor het deeg kneden. Een goed deeg moet met de hand worden gekneed. Een keukenmachine schiet hiervoor namelijk te kort. Op onze Brood Boerderij zullen alle zintuigen meedoen en kunt u na de workshop bijvoorbeeld zelf spelt, desem- en notenbrood bakken. Ook leert u pizzadeeg, korstdeeg, zoetbrood en ouderwets ambachtelijk oerbrood maken.

Naast de praktijk krijgt u theorie over producten en bakprocessen. Misschien heeft u zelf vragen als:

- Waarom rijst het deeg niet?
- Wat is spelt?

“Terug naar de oorsprong, naar hoe echt ambachtelijk brood wordt gebakken”

Naast dat er deeg wordt gekneed in machines, leert u ook de kneedtechnieken met de blote handen. Na een 4 à 5 uur durende workshop gaat u naar huis met veel informatie en een tas gevuld met zelfgemaakt biologisch brood en recepten.

[Meer informatie over de workshop brood bakken en mogelijkheden.](#)

“Kom alleen of met een vriend of vriendin en leer ook van elkaar”

Workshopdagen

Elke woensdag vanaf 13:00 uur en zaterdag vanaf 11:00 uur. Vaak hebben wij wisselende thema's waar u zich voor kunt inschrijven.

December: feestbrood, tulband en hartige feesthapjes

Tab 2: Broodworkshop

Broodworkshop

Wij bieden verschillende arrangementen aan. U kunt kiezen uit een arrangement van 1 dag of uit een arrangement inclusief overnachting in de boerderij.

Workshopdagen

Elke woensdag vanaf 13:00 uur en zaterdag vanaf 11:00 uur. Vaak hebben wij wisselende thema's waar u zich voor kunt inschrijven.

December: feestbrood, tulband en hartige feesthapjes

Onze arrangementen:

Broodworkshop 4 á 5 uur

Prijs:

€45,- per persoon

Dit arrangement is inclusief;

- recepten
- lunch
- tas gevuld met zelfgemaakt biologisch brood
- 2 drankjes in de boerderij

Broodworkshop met overnachting

Prijs:

vanaf € 80,- per persoon (midweeks)

vanaf €95,- per persoon (weekend) minimaal 2 nachten.

(€10,- toeslag bij 1 persoon)

Dit arrangement is inclusief;

- recepten
- lunch
- tas gevuld met zelfgemaakt biologisch brood
- 2 drankjes in de boerderij
- 1 overnachting in de boerderij
- boerenontbijt

Let op: B&B is van eind oktober tot eind maart gesloten

Mocht u specifieke producten willen maken kunt u dit vooraf aangeven.

De grote van de groep is minimaal 4 en maximaal 8 cursisten.

Wilt u zich inschrijven of graag meer informatie ontvangen over de broodworkshop? Neem dan contact met ons op via het [contactformulier](#) of telefonisch: 072-5095980

12

Tab 3: Recepten

Recepten

Feiten, labels & tips

Misschien leest u wel eens recepten over het bakken van broden in magazines. Bij het bakken zult u dan merken dat het vaak mislukt. Ik kom vaak recepten tegen die gedoemd zijn om te mislukken.

Onlangs had ik een recept gelezen waarin werd aangeraden om meel van een molen te gebruiken. Het bakken van brood met dat meel is heel moeilijk. Het is mogelijk, maar een goed brood daarmee bakken is heel moeilijk. Daar kan ik als bakker met 40 jaar ervaring over mee praten. **Als er fabrieksmeel gebruikt wordt is de kans op succes veel groter.** Wat ik ook had gelezen in een magazine is dat het deeg langer dan 30 minuten moet reizen. **Het is zinloos om een deeg langer dan 30 minuten te laten rijzen** omdat de gist zijn werking verliest. Het deeg moet eerst nog een keer worden gekneed.

U moet opletten bij maateenheden. Als er een theelepel zout in het recept staat moet u wel oppassen met de maat van de theelepel. **De hoeveelheid zout is altijd 1,8% van het bloemgewicht.** Dit is essentieel bij het bakken van een goed brood.

Als broodliefhebber vind ik het jammer dat u recepten met dit soort fouten in magazines tegenkomt. Als het niet lukt om een brood te bakken dan zijn **frustraties en teleurstellingen vaak de enige resultaten.** De recepten helpen u hopelijk voor een goed resultaat die u zal smaken. Voor het leren van de fijne kneepjes uit het vak kunt u langs komen voor een workshop

brood bakken. **Het op tafel zetten van vers en lekker brood is namelijk ontzettend leuk om te doen!**

Italiaans brood

Voor het deeg:

500 gr. tarwe bloem

7 gr. zout

2 el. olijfolie

15 gr. verse gist

250 cc water

Voor de vulling:

30 gr. gedroogde tomaat

15 gr. pijnboom pitten

30 gr. olijven

1 el Italiaanse kruiden

Als decoratie:

100 gr. geraspte kaas

Zie voor de bereiding van het deeg het recept van basisdeeg. Kneed de vulling er ook direct doorheen. Na het rijzen kan het gebruikt worden als pizzadeeg of bijvoorbeeld stokbrood. Een stokbrood van ongeveer 200 gram moet 20 minuten de oven in op 210 graden.

Allison brood

500 gr. speltmeel

350/400 cc water

10 gr. zout

10 gr. gist

Dit recept vergt veel vakkennis. De kunst is om er zoveel mogelijk water in te krijgen. Normaal volkorenbrood bevat ongeveer 60% water. Allison brood bevat ongeveer 80% water en dit lukt alleen als dit langzaam wordt toevoegt.

Begin met 55% water en als dat goed is opgenomen kan langzaam de rest er bij worden gegoten. Als dit te snel gebeurt dan is de kans groot dat het deeg 'verzuipt' waardoor er geen gluten meer worden gevormd. Zoals met alle degen is er veel gevoel voor nodig.

Dit deeg kan alleen met een deegmachine gedraaid worden. Als het deeg gedraaid is moet het 30 minuten rusten. Vervolgens moet de lucht er uit worden gekneed. Daarna weer 30 minuten laten rijzen. Na het rijzen kan het deeg in de vorm. Dit moet met natte handen worden gedaan.

Het deeg moet vervolgens 60 minuten rusten. Het is belangrijk dat er voorzichtig met dit deeg wordt omgegaan omdat het snel in elkaar kan zakken. Na 60 minuten kan het de oven in op 230 graden. Het brood moet minsten één uur in de oven.

Koffiebroodjes

500 gr. bloem

150 cc water

2 eieren

8 gr. zout

25 gr. gist

25 gr. boter

Zie voor de bereiding van het deeg het recept van basisdeeg. Na het kneden met het 30 minuten rusten. Vervolgens een plak van maken met de rolstok (deegroller). Daarna de gele room erop smeren en aanvullen met rozijnen en/of noten. Vervolgens oprollen en in stukken snijden van ongeveer 5 cm. Het moet daarna één uur narijzen op bakpapier. Bak de koffiebroodjes gedurende 15 minuten op 220 graden. U kunt ze na het bakken 'afmoezen' met jam.

Gevulde koeken

750 gr bloem
400 gr boter
375 gr bruine basterd
2 eieren
2 tl kaneel

Meng of kneed de boter, ei en de suiker door elkaar. Meng of kneed vervolgens de bloem en kaneel erdoorheen. Meng of kneed tot dat het een egale massa is. Belangrijk is dat er een werkende stof door heen gaat zoals koolzuur of baking soda (8gr.). Als dat niet mogelijk is kan er ook een bloem worden gebruikt waar een werkende stof in zit. Gebruik voor de vulling spijs. Die moet u 'afslappen' met één ei. De spijs moet wel stevig blijven. Bak de gevulde koeken 15 minuten op 220 graden.

Basisdeeg

450 gr. speltmeel
50 gr. roggemeel
16 gr. zout 50 gr honing of stroop
30 gr. verse gist
550cc water

Als vulling kunt u verschillende soorten noten en zaden gebruiken (lijnzaad, pompoenpitten zonnebloempitten). Gebruik ongeveer 20% van het bloemgewicht aan vulling.

Zorg dat alle grondstoffen op kamertemperatuur zijn (water ook).

Gist en zout moeten apart worden toegevoegd. Zorg dat er genoeg werkruimte is en begin met mengen, kneden en wrijven. Het maken van een goed deeg is de basis van een lekker brood. Er moeten gluten worden gevormd en daarom moet er minimaal 15 minuten worden gekneet. Dit kan het beste met de hand omdat de meeste keukenmachines hier niet voor geschikt zijn. Als er een deeg is gevormd is de temperatuur tussen de 25 en 30 graden. Laat het deeg 30 minuten rijzen onder een theedoek. De ideale temperatuur om deeg te laten rijzen is 30 graden de luchtvochtigheid is ook belangrijk. Het deeg mag niet gaan korsten

Na de eerste keer rijzen kneed u het deeg nog een keer en maakt u er twee stukken van. Het moet nu weer 30 minuten rijzen. Denk er om dat het niet gaat korsten.

Hierna brengt u het in de gewenste vorm en maak het met een planten spuit nat en doe eventueel de zaden of/en de noten er op.

Nu gaat het voor de laatste keer rijzen. Spuit het deeg regelmatig nat om korst vorming tegen te gaan. Na het rijzen van 50 á 60 minuten kan het brood de oven in. De oven temperatuur moet ongeveer 230 graden zijn. Het brood heeft ongeveer 45 minuten nodig om gaar te worden . Als u bolletjes maakt [50 gr.] dan moet het ongeveer 15 minuten in de oven.

Boterkoeken en appeltaartdeeg

Ingrediënten boterkoeken:

250 gr. roomboter.
1 ei
180 gr. basterd suiker
380 gr. zelfrijzend bakmeel

Ingrediënten appeltaartdeeg.

400 gr. margarine

375 gr. Basterd suiker

4 eieren

750 gr. zelfrijzend bakmeel.

Dit soort degen noemt men ook wel 'zetdegen'. Dat wil zeggen dat eerst de boter/margarine gemengd wordt en vervolgens de suiker met eieren. Vervolgens mag de bloem/bakmeel en kruiden erdoorheen. Als het deeg gekneet is moet het opstijven in de koelkast. Dit soort degen kan 2 á 3 weken in de koelkast worden bewaard.

Notenbrood

500 gr. volkorenmeel

200cc water

50 gr. verse gist

2 eieren

8 gr. zout

25 gr. Roomboter

250 gr. noten (bijv. hazelnoten of walnoten)

250 gr. Rozijnen

Het is belangrijk dat er nooit meer vulling wordt gebruikt dan 100% van het meel. In dit geval dus niet meer gebruiken dan 500 gram. Zie voor de bereiding van het deeg het recept van basisdeeg. De vulling mag er direct doorheen worden gekneet. Vervolgens een half uur laten rijzen. Daarna in een vorm brengen en nog een half uur laten rijzen. Het mag vervolgens 30 minuten op 200 graden in de oven. In plaats van volkorenmeel kan er ook een kant en klare mix worden gebruikt. Vaak is hier al zout aan toegevoegd.

Kerstbrood

Voor het deeg:

300gr. bloem

100cc water

1 ei

5gr. zout

25 gr. roomboter

5gr. citroenrasp

Voor de vulling:

250gr. in de rum gewelde rozijnen

100gr. gebrande hazelnoten

100gr. Spijs

Suikerbrood

Voor het deeg:

300gr. bloem

100cc water

1 ei

5gr. zout

25 gr. roomboter

5gr. citroenrasp

5gr. kaneel

voor de vulling:

250gr kandij

Tab 4: De Brood Boerderij

De Brood Boerderij

Naast de boerderij staat de bakkerij waar wij elke woensdag en zaterdag een workshop organiseren. U kunt zich alleen of met meerdere personen voor een workshop inschrijven. Mocht u met een groep willen komen, hebben wij ruimte voor ongeveer 7 à 8 cursisten. U kunt uw workshop eventueel ook combineren met een overnachting in Hoeve te Gast.

Hoeve te gast

Een vakantieboerderij aan de rand van de Schoorlse duinen en op steenworp afstand van het strand. Een gezellige woonboerderij met kippen, konijnen, katten en een lieve boerderijhond. Een plek waar u kunt genieten van rust en een prachtige natuur. Het Noordzeestrand is om de hoek, waar u lopend naar toe kunt!

[Meer over de omgeving](#)

Er is een groot zonneterras met een vaste barbecueput die alle gasten mogen gebruiken. Voor de kinderen is er een ruim speelveld, klimrek, schommel, zandbak en een heerlijke hangmat.

De vakantiewoningen

Op het 2300 m2 grootte terrein bevinden zich drie vakantiewoningen. Geschikt voor vriendengroepen, families en gezinnen.

- [De Dors](#) : geschikt voor 6 à 7 personen
- [Het Achterhuis](#) : geschikt voor 5 personen
- [Het Zomerhuis](#) : geschikt voor 8 à 10 personen, uit te breiden tot wel 15 personen.

Bed & Boerenontbijt

De [Bed en Boerenontbijt](#) gelegen op de eerste verdieping van de woonboerderij is in 2011 geheel vernieuwd tot een prachtig en comfortabel verblijf. De boerderij bestaat uit twee grote luxe kamers met eigen badkamer en twee slaapkamers met een gedeelde badkamer op de gang. Daarnaast speciaal voor families een 4 persoons kamer met boerenbedstee/stapelbed voor de kinderen.

B&B is van eind oktober tot eind maart gesloten

Tab 5: De bakker

De bakker: Nico Botman

Het brood bakken is mij letterlijk met de paplepel ingegoten. Ik heb 40 jaar mijn eigen broodbakkerij gehad in Zaandam en Alkmaar. Op jonge leeftijd heb ik de zaak van mijn vader, die mij het vak heeft geleerd, in Zaandam overgenomen. In totaal heeft de bakkerij 75 jaar bestaan. De bakkerij in Zaandam is sinds een aantal jaar overgenomen door een andere bakker, die de naam Botman nog altijd op de winkel heeft staan. Tot een paar jaar geleden heb ik ook een aantal jaar een bakkerij in Alkmaar gehad.

In de afgelopen jaren zijn er een hoop dingen veranderd in de bakkerij en de markt. Op een paar kleine aanpassingen na hebben wij al 75 jaar dezelfde recepten voor al ons brood. Wij bakken dus echt ambachtelijk ouderwets oerbrood. Nu wil ik het vak ook aan andere leren en dit doe ik met veel plezier!

Tab 6: Contact

Contact

Bij interesse of vragen kunt u onderstaand formulier invullen. Wij zullen dan zo spoedig mogelijk reageren.

U kunt ons natuurlijk ook bellen: 072-5095980

Adres

De Brood Boerderij

Hargerweg 5

1871 PJ Groet

Tel: 072-5095980 / 0628123396

E: dethuisbroodbakker@hotmail.com

Routebeschrijving

- Per auto: vanuit richting Amsterdam / Zaandam / Haarlem, A9 richting Alkmaar, N9 richting Den Helder, afslag rechts naar Schoorl, weg aanhouden richting Groet. Na de grote parkeerplaats in Groet afslaan naar rechts. Na 200 meter bereikt u Hoeve te Gast.

- Openbaar vervoer: Station Alkmaar, aansluitend Connexxion(bus) lijn 151, uitstappen bij halte de Bokkesprong in Groet.