

De bakker

Vandaag ben ik een bakker!

Ik sta vroeg op om kraakvers brood te bakken,
zachte koekjes te kneden en zoete taarten te versieren.
Dat doe ik met bloem in mijn haren, deeg aan mijn handen
en een glimlach op mijn gezicht. Aan de slag!



De uitrusting

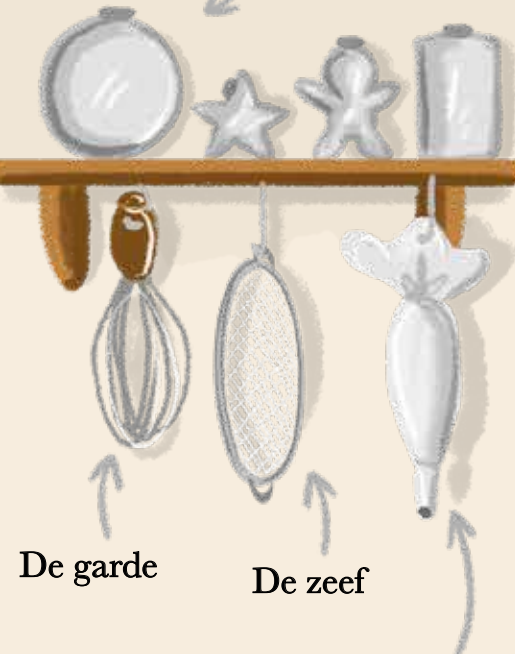
Kijk, dit is mijn bakkersschort! Alle spullen die ik nodig heb om te bakken, kun je hier zien. Ontdek jij mee waar alles voor dient?

De bakkersmuts

De deegroller

De weegschaal

De bakvormen



De garde

De zeef

De spuitzak

De ovenwant

Het schort

De bakkersbroek

De oven



De bakkersmuts:
houdt mijn haren uit het deeg.



De bakvormen:
geven de gebakjes een mooie vorm.



De weegschaal:
om de ingrediënten heel precies af te wegen.



De garde:
om alles goed te mengen.



De deegroller:
om het deeg plat te maken.



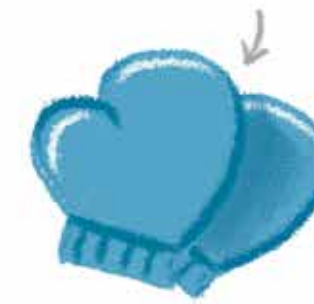
De zeef:
om bloem fijn te zeven.



Het schort:
bescherm mijn kleren als ik bloem of boter mors.



De ovenwanten:
zorgen ervoor dat ik mijn handen niet verbrand.



De spuitzak:
voor mooie toefjes slagroom op de taartjes.



De oven:
bakt het brood goudbruin en zorgt voor knapperige koekjes.

