

	<h1 style="color: green;">Thema: Gist</h1> <h2 style="color: blue;">Proef : Pizza met/zonder gist</h2>
<p style="color: blue;">Onderzoek</p> 	<p>Wat gebeurt er als je pizza maakt en geen gist toevoegt.</p>
<p style="color: blue;">Hypothese</p> 	<p>De pizza zal niet lekker zijn zonder gist. De pizza zal niet luchtig zijn zonder gist.</p>
<p style="color: blue;">Materiaal</p> 	<p>400 g witte bloem 250ml water 10 g gist 25 ml olijfolie 10 g zout Tomatensaus (geraspte kaas) 2 mengkommen Oven Pizzakruiden</p> <p>Eventueel extra ingrediënten naar keuze.</p>
<p style="color: blue;">Veiligheid</p> 	<p>Geen</p>
<p style="color: blue;">Werkwijze</p> 	<p>Je gaat 2 pizza's maken, eentje met gist en eentje zonder gist.</p> <p>Pizza 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Doe 200 g bloem in een mengkom en maak hierin een kuiltje</li> <li>- Doe in het kuiltje de gist</li> <li>- Voeg aan de rand van de kom het 5g zout en 12,5 ml olijfolie toe</li> <li>- Voeg nu 125ml water toe</li> <li>- Kneed alles goed onder elkaar</li> <li>- Laat het deeg nu 20 minuten rijzen</li> <li>- Kneed nogmaals alles goed onder elkaar</li> <li>- Laat het deeg nu 15 minuten rijzen</li> <li>- Rol het deeg uit</li> <li>- Giet tomatensaus op het deeg en spreid het uit (laat de leerkracht helpen).</li> <li>- Voeg extra ingrediënten toe als je dat wil</li> <li>- Strooi de kaas en de pizzakruiden op het deeg</li> <li>- Steek de Pizza in de oven en laat 20 minuten bakken op 180°C</li> <li>- Smakelijk!</li> </ul>

Pizza 2:

- Doe 200 g bloem in een mengkom
- Voeg aan de rand van de kom het 5g zout en 12,5 ml olijfolie toe
- Voeg nu 125ml water toe
- Kneed alles goed onder elkaar
- Laat het deeg nu 20 minuten rijzen
- Kneed nogmaals alles goed onder elkaar
- Laat het deeg nu 15 minuten rijzen
- Rol het deeg uit
- Giet tomatensaus op het deeg en spreid het uit (laat de leerkracht helpen).
- Voeg extra ingrediënten toe als je dat wil
- Strooi de kaas en de pizzakruiden op het deeg
- Steek de Pizza in de oven en laat 20 minuten bakken op 180°C
- Smakelijk!



Schrijf bij de waarneming welke verschillen er zijn tussen pizza 1 en 2

Waarneming



Bij het rijzen:

Pizza 1: het deeg is groter geworden

Pizza 2: het deeg is nog altijd even groot



Na het bakken:

Pizza 1: De pizza is dikker geworden tijdens het bakken, en er zijn luchtbelletjes in het deeg te vinden als je erin bijt. Het smaakt lekker.

Pizza 2: De pizza is even dik, er zijn geen luchtbelletjes in het deeg. De pizza smaakt minder lekker (en is zwaarder om te eten).



#### Rapport



Gist zorgt ervoor dat het pizzadeeg kan rijzen. Hierdoor is de pizza na het bakken luchtig en smakelijk.

#### Bronnen



<http://www.piethuysentruyt.com/pizzadeeg-maken/>

Van Dijck, P. (2012) *Celbiologie en biochemie*. Leuven: KULeuven

---