

## Theoretische toets WerkPortfolio PRO Zanddeeg

Je naam .....

Je klas .....

De datum .....

Cijfer

---

**Vraag 1** Welke grondstof moet je soepel maken bij een kruimeldeeg?

- Bloem
- Basterdsuiker
- Vetstof
- Ei

---

**Vraag 2** Wat betekent een homogeen mengsel?

.....

.....

---

**Vraag 3** In hoeveel delen voeg je de bloem toe bij een kruimeldeeg?

- 1 keer
- 2 keer
- 3 keer

---

**Vraag 4** Bij Goudse moppen rol je de deegpil door de:

- Basterdsuiker
- Poedersuiker
- Kristalsuiker

## Theoretische toets WerkPortfolio PRO Zanddeeg

**Vraag 5** Pitmoppen worden gestreken met:

- Water
  - Ei
  - Melk
  - Boter
- 

**Vraag 6** Waarom gebruik je regelmatig stuifbloem bij het uitrollen van kruimeldeeg?

- Dat bakt makkelijker
  - Dan blijft het deeg niet plakken aan de bank
  - Om goed te oefenen met stuifbloem
- 

**Vraag 7** Voor Jodenkoeken gebruiken we een kartelsteker van:

- 5 centimeter
  - 8 centimeter
  - 10 centimeter
- 

**Vraag 8** Pensees is een:

- Wrijfdeeg
  - Roerdeeg
  - Kruimeldeeg
- 

**Vraag 9** Wanneer moet je een wrijfdeeg verwerken?

- Direct
- Eerst koelen, dan verwerken
- De volgende dag

**Vraag 10** Hoe weeg je de vetsof af bij een roerdeeg?

- Op een papiertje
- In een bekken
- In een litermaat

---

**Vraag 11** De vulling van een roerdeeg voeg je altijd als ..... toe aan het deeg.

- Eerste
- Laatste

---

**Vraag 12** Nogatines en kletsoppen zijn voorbeelden van een:

- Roerdeeg
- Wrijfdeeg
- Kruimeldeeg

---

**Vraag 13** Hoe heet worden Nogatines afgebakken?

- 150 graden
- 170 graden
- 200 graden
- 220 graden