



# Gist

Wil je brood maken? Dan heb je gist nodig. Gist bestaat in twee vormen. Je hebt verse gist. Die vind je in de koelkast. Je hebt ook gedroogde gist. Die zit in een zakje. De twee producten hebben hetzelfde effect. Ze zorgen ervoor dat je deeg luchtig wordt.



Dit heb je nodig

- een ballon
- een theelepel
- een kleine fles
- suiker
- twee eetlepels gist
- water

## Zo ga je te werk

Neem een ballon. Blaas hem op en laat hem weer leeglopen. Neem nu het zakje gist. Doe de gist in de fles. Giet een paar centimeter water in de fles. Doe daarna vier lepels suiker in de fles. Trek het uiteinde van de ballon over de opening van de fles. Zet de fles bij de verwarming. Wat merk je na een tijdje op?

## Luchtig

Gist is een schimmel. Er bestaan veel soorten gist. Gist wordt gebruikt voor



bereidingen zoals brood en bier. Gist zorgt voor koolzuurgas (CO<sub>2</sub>). Het zet suiker of andere stoffen om in lucht. Het duwt gasbelletjes in het deeg van brood. Dat heet rijzen. De gist zorgt ook voor een lekkere smaak. Bak je brood? Dan zorgen de belletjes voor luchtige gaatjes in het brood.



Overall ter wereld eet men brood. Brood komt in allerlei soorten en vormen voor. In **Frankrijk** is de *baguette* (stokbrood) gekend. In **India** staat er *naan* op het menu. In **Mexico** eten ze *tortilla*. **Turkije** is gekend om zijn

'Turks brood'. Sommige soorten brood zijn rond en plat. Ze lijken op een pannenkoek. Dat komt omdat er geen gist in het deeg zit. Daardoor zijn deze broden ongerezen. Maar ze smaken overheerlijk! Welke heb jij al geproefd?

Soorten brood