



Spreekbeurt stroopwafels

Het ontstaan van de stroopwafel

Stroopwafels worden al ruim 200 jaar in Nederland gemaakt en zijn nog steeds een typisch Hollands product. De eerste stroopwafel is gemaakt bij een bakker in Gouda. Deze had aan het einde van de dag resten deeg over. Hiervan bakte hij koeken in een rond bakijzer op een kachel. Daarna sneed hij de koek doormidden, zodat er 2 helften waren. Hier werd stroop tussen gedaan.

Aangezien steeds meer mensen stroopwafels gingen kopen had de bakker niet meer genoeg aan de restjes. De bakker heeft toen een recept gemaakt voor de stroopwafel maar hield deze geheim. De stroopwafel werd steeds populairder en steeds meer mensen gingen deze koek bakken. Mensen gingen het steeds groter aanpakken en zo is de industrie ontstaan.

Wat heb je nodig om een stroopwafel te bakken

Alle producten die je nodig hebt voor het maken van een stroopwafel, worden ingrediënten genoemd. De belangrijkste ingrediënten voor een stroopwafel zijn:

bloem
stroop
water
suiker
boter / margarine*

*Voor het maken van een stroopwafel kun je verschillende soorten "boter" gebruiken. Je kunt namelijk roomboter of margarine gebruiken. Bovendien kun je roomboter voor de hele wafel gebruiken of alleen voor de stroopvulling. Er zijn dus eigenlijk 3 soorten stroopwafels: roomboter, roombotervulling en margarine wafels.



Het kopen en opslaan van de ingrediënten



Op dit moment maakt bakkerij Van der Breggen ongeveer 3 miljoen stroopwafels per week. Dit is een 3 met 6 nullen. Dit is teveel om pakjes bloem in de winkel te kopen. De bloem, stroop, suiker en boter wordt dan ook opgeslagen in grote tanks; die noem je silo's.

Van deeg tot wafel

In apart ingerichte ruimtes (deegmakerij en stroopkokerij) wordt het deeg en de stroopwafelvulling gemaakt. De ingrediënten worden hiervoor aangeleverd bij het magazijn. Na het afwegen van de ingrediënten wordt er deeg gemaakt met behulp van een kneder. Deze kneder mengt dit allemaal

door elkaar en aan na ongeveer 5 minuten houdt je 1 grote bak met deeg over. Hierna gaat het deeg eerst in een machine die het deeg in kleine ronde stukjes verdeelt. De kleine deegbolletjes die dan zijn ontstaan worden in de oven gaar gebakken.



Je kunt de oven vergelijken met een honderdtal kleine wafel bak-ijzers bewegend achter elkaar. De oven is heel lang, ongeveer 12 meter. Intussen wordt ook de stroop bereid. De stroop wordt tot ongeveer 100 graden Celsius verwarmd. Op deze manier verdampt er water uit de stroop zodat de stroop dikker wordt. Als de stroop goed is en de wafels gaar, dan kan de wafel gevuld worden met de stroop.

Als de wafel na ongeveer 1 minuut gebakken de oven uit komt wordt hij met een mes doormidden gesneden. Er ontstaan dan 2 halve wafels. De éne halve wafel wordt door de machine opgetild. Op de andere helft wordt de stroop gespoten. Daarna wordt de andere wafel er bovenop gedaan en door deze aan te drukken wordt de stroop over de hele wafel verdeeld.

Het is mogelijk om stroopwafels in verschillende maten te maken. De meeste stroopwafels zijn hebben een doorsnede van 82 mm. Daarnaast worden er ook 92 mm (extra grote stroopwafels) gemaakt. Kanjers zijn bijvoorbeeld 92 mm wafels. Naast de bekende (grote) stroopwafel kun je tegenwoordig ook vaak mini stroopwafeltjes in de supermarkt kopen. Deze zijn meestal 45 of 65 mm groot.



Koelen

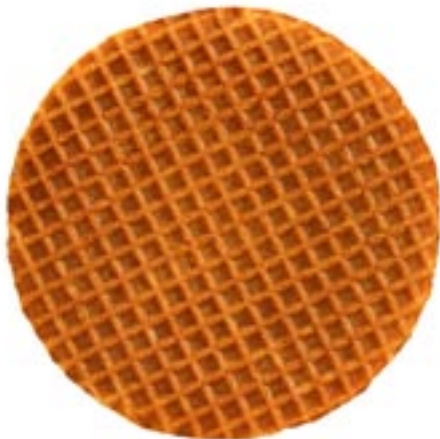
De stroopwafels worden daarna in een zogenaamde gondel geladen en worden hier gekoeld. Deze gondel is te vergelijken met een grote koelkast. Het is belangrijk dat de wafels helemaal afgekoeld zijn, want als ze warm ingepakt worden zijn ze al heel snel niet lekker meer. Als ze de oven uit komen, zijn er mensen bij die controleren of de wafels een mooie kleur hebben. De wafels mogen niet te donker en natuurlijk ook niet te licht zijn. De stroopwafels worden daarna per 8 of 10 in een zakje gedaan.

Vervolgens worden de zakjes in een grote kartonnen doos gedaan en op een pallet klaargezet voor verzending naar een supermarkt of groothandel over de gehele wereld. Stroopwafels zijn inmiddels niet meer alleen in Nederland te verkrijgen. Duitsers, Fransen, Canadezen, maar ook Japanners hebben de stroopwafel inmiddels ontdekt en kunnen geen genoeg krijgen van deze lekkere koek.



Leuke weetjes

- In Nederland worden per jaar meer dan 22 miljoen pakjes stroopwafels verkocht.
- Stroopwafels kunnen het beste op een koele plaats bewaard worden (niet in de koelkast).
- Stroopwafels kun je ook kopen met de smaken honing, rijst, tarwe en hazelnoot. Men voegt dan een smaakje toe aan de stroop.



Ideetje?

- Het is ook heel erg lekker om een stroopwafel 10 seconden in de magnetron te doen en dan op te eten met vanille ijs.