

BRABANTSE WORSTEN- BROODJES



Ingrediënten

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| • 1 groot ei | • 1/8 tl tl piment |
| • 175 g bloem voor witbrood | • zwarte peper |
| • 3/4 tl droge gist | • zonnebloemolie |
| • 1 tl fijne kristalsuiker | |
| • 1/4 tl fijn zout | Extra nodig: |
| • 25 g boter | • mixer |
| • 75 ml melk | • spatel |
| • 150 g mager gehakt | • plasticfolie |
| • 1,5 el panko | • deegroller |
| • 1/4 tl bouillonpoeder | • bakplaat + bakpapier |
| • 1/8 tl nootmuskaat | • keukenkwastje |
-

Instructies:

1. Klop het ei goed los, liefst met een (hand)mixer. Meng de bloem, de gist, de fijne kristalsuiker en het zout door elkaar in een mengkom.
2. Doe de boter en de melk in een steelpan en verwarm op laag vuur tot de melk warm is en de boter gesmolten. Laat het geheel indien nodig tot lauwwarm afkoelen.
3. Maak een kuiltje in het bloemmengsel. Giet de melk met boter en de helft van het losgeklopte ei in het kuiltje en meng met een spatel door elkaar tot het samenkomt. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en kneed 10 minuten, of tot het elastisch is. Dek het deeg af met plasticfolie en laat het 1 uur rijzen, of tot het volume is verdubbeld.
4. Meng het magere gehakt met 1 eetlepel losgeklopte ei, de panko, het bouillonpoeder, de nootmuskaat, de piment en wat zwarte peper door elkaar. Verdeel in 6 gelijke delen en maak er worstjes van.
5. Boks de lucht uit het deeg. Kneed even door en verdeel in 6 gelijke bolletjes. Rol elk bolletje deeg uit tot een klein lapje. Leg steeds weer een worstje op een lapje deeg, vouw de zijkanten naar binnen en rol het deeg om de worstjes. Maak de randjes van het deeg vochtig met water en 'plak' de worstenbroodjes dicht.

BRABANTSE WORSTEN- BROODJES



-
6. Leg de worstenbroodjes met de dichtgeplakte kant naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek ze af met plasticfolie dat je iets hebt ingesmeerd met zonnebloemolie. Laat nog 30 minuten rijzen.
 7. Verwarm de oven voor op 210°C (190°C heteluchtoven). Verwijder het plasticfolie, bestrijk de broodjes met de rest van het losgeklopte ei en bak ze 15-20 minuten in de oven, of tot de broodjes goudbruin zijn. Serveer de worstenbroodjes warm.