BRABANTSE WORSTENBROODJES



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur 15 min - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 6 WORSTENBROODJES

- DEEG : - 13 gram verse bakkersgist - of 7 gram droge gist - 10 gram witte basterdsuiker - 125 ml melk - 250 gram bloem - 70 gram zachte boter - 6 gram zout - VULLING : - 300 gram half-om-halfgehakt - 1 eetlepel paneermeel - 2 eieren - ¼ theelepel geraspte nootmuskaat - peper en zout

---

1. Doe de gist, de basterdsuiker en de melk in de kom en schakel het programma BROOD/BRIOCHE in. Na 1 minuut stopt het programma. Voeg de bloem, de boter en het zout toe en schakel het programma weer in. Spatel het deeg zo nodig van de wand van de kom. Neem het deeg uit de vorm, vorm er een bol van en leg deze in een met bloem bestrooide kom met de naad van het deeg naar beneden. Dek de kom af met plasticfolie en laat het brooddeeg 45 minuten rijzen.

2. Vul een ovenschaal met een beetje water en plaats deze onder in de oven.

3. Meng het gehakt in een kom met het paneermeel, 1 ei en de nootmuskaat. Breng op smaak met peper en zout.

4. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit* tot een vierkante lap van ½cm dikte. Snijd in 6 gelijke stukken.

5. Rol het gehakt tot 6 worsten met dezelfde lengte als de uitgerolde deegplakken en leg het gehakt op het deeg. Vouw het deeg om het gehakt, druk licht aan en leg met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de worstenbroodjes onder een grote kom nog 30 minuten rijzen. Verwarm

de oven voor op 200 °C.

6. Bestrijk de worstenbroodjes met losgeklopt ei en bak ze in 30 minuten mooi goudbruin. Laat ze op een rooster afkoelen.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016