

Brabants worstenbrood



Gerechten: Brunch, Snack

Categorieën: Brood, oven, Rundvlees, Varkensvlees

Ingrediënten

Ingrediënten voor 8 stuks (groot)

Voor het brooddeeg:

400 gram bloem

25 gram verse gist

240 ml - 250 ml water

12 gram boter

6 gram zout

Voor de vulling:

350 gram gemengd gehakt

1 ei

20 gram paneermeel

zout, peper, nootmuskaat

Extra bloem voor de bewerking op de werktafel

1 ei

Bereiding

Maak in de keukenmachine met deeghaak een goed samenhangend en elastisch brooddeeg. Let er bij op dat boter en zout pas worden toegevoegd als er zich al een deeg heeft gevormd om dan verder te kneden.

Laat het deeg 1 uur afgedekt rijzen.

Maak intussen het gehakt aan met de kruiden, ei en paneermeel.

Sla het gerezen deeg door en verdeel het in 8 gelijke stukken.

Verdeel het aangemaakte gehakt eveneens in 8 gelijke delen.

Bol de stukken deeg op en rol ze uit tot langwerpige plakken van minder dan een 0,5 cm dikte.

Rol de deegbolletjes uit tot langwerpige plakken van maximaal 0,5 cm dikte.

Maak van het gehakt rolletjes die 2 cm korter zijn dan de deegplakken.
Leg het gehakt op de deegplakken en vouw ze dicht.
Schik ze op een ovenplaat met bakpapier.

Ei losroeren en met een keukenkwast de worstenbroodjes bestrijken.

Laat nog een 15 tot 20 minuten rijzen.

Plaats in de oven voor 20 à 25 minuten.

Foto's

