



Antwerps worstenbrood

Hoofdgerecht, Snack • Brood, Gebak, oven
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Voor 6 Antwerpse worstenbroden:

500 gram gemengd gehakt
zout, peper en nootmuskaat

1 ei

paneermeel

rollen croissantdeeg (extra
large)

ei losgeroerd om te bestrijken.

Bereiding

Oven verwarmen op 180 graden.

gehakt aanmaken met de kruiden, ei en paneermeel en dit in zes gelijke stukken verdelen.

Uit 1 rol deeg kun je drie worstenbroden maken. Dat wil zeggen dat je vierkante plakken maakt en de voorgevormde driehoeken aan elkaar vastmaakt.

Vorm van elk stuk aangemaakt gehakt een worst met de lengte van het deeg en leg in het midden.

Vouw het deeg dicht en leg op een bakplaat met bakpapier.

Bestrijk alle gevormde worstenbroden met ei en plaats in het midden van de oven voor 25 à 30 minuten.

Als je merkt dat de worstenbroden te fel beginnen te verkleuren, dek ze dan af met een dubbele laag bakpapier en verminder eventueel de oventemperatuur.

Zorg er in ieder geval voor dat het vlees goed gaar is en controleer dit eventueel met een digitale voedselthermometer, streef naar een temperatuur van zeker 75 graden.

Notities

Op de eerste maandag na Drie Koningen eten we in de provincie Antwerpen worstenbrood en appelbollen.

In tegenstelling wat dikwijls in recepten wordt vermeld, wordt Antwerps worstenbrood niet gemaakt met bladerdeeg, dat doet men wel bij Hollandse saucijzenbroodjes. Voor Antwerps worstenbrood heeft men getoerd gistdeeg nodig, dat is brooddeeg die bewerkt wordt met boter zoals bladerdeeg. Als je in Antwerpen woont kun je maar beter naar de warme bakker lopen want die Antwerpse bakkers weten echt wel hoe je dit worstenbrood maakt. Als je niet in Antwerpen woont of je wil om een andere reden toch liever je worstenbrood zelf maken, dan is het maken van getoerd gistdeeg een hele klus. Je kunt het je zelf wel een beetje gemakkelijker maken door kant en klaar croissantdeeg te gebruiken, je weet wel die rolletjes van Danone (of een ander merk).

Foto's

