

Brabantse worsten broodjes



Brabantse worstenbroodjes

deeg:

1000 gram C1000 broodmix voor 2 witte broden

600 ml lauwwarm water

Water en broodmix in een kom kneden tot een soepele massa.

Kom afdekken met folie en laat het deeg 15 minuten rijzen.

Vulling:

400 gram rundergehakt

500 gram gemengd gehakt

3 el gehakt kruiden

5 el paneer meel

2 eieren : Het eiwit wat overblijft bij insmeren bij de vulling gedaan

Vulling goed mengen in een kom en daarna 24 worstjes maken van minimaal 12 cm lang

Deeg verdelen in 24 bolletjes (gewicht gedeeld door 24 is bv 63 gram)

Elk bolletje apart uitrollen tot een lapje van 18 bij 12 cm

Lapje iets insmeren met water

Worstje er in leggen

Eerst de zijkanten omvouwen, daarna de lange kanten

Zorg dat er zo weinig mogelijk lucht tussen zit

Worstenbroodjes op rooster met bakpapier of bakplaat leggen

Afdekken met een keukendoek en daarna een plastic zak.

20 a 25 minuten laten narijzen

Oven aanzetten op 200 graden

Broodjes insmeren met eigeel en water (2 eigeel en 4 el water)

en 20 tot 25 minuten afbakken