Mini Brabantse worstenbroodjes

Ingrediënten

25 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Witbrood
275 ml Water (handwarm)
250 g Gehakt
0.5 Zakje(s) Gehaktkruiden
1 Ei

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom
Bloem om te bestuiven
Kom
Plasticfolie

1. Deeg bereiden

Doe de **witbrood mix (1 pak)** en de **boter (25 g)** in een beslagkom. Voeg het **water (275 ml)** toe. Kneed het geheel tot een soepel deeg.

Kneed het deeg met de handen nogmaals goed door en laat het eventueel nog 15 minuten narijzen voor luchtigere Brabantse worstenbroodjes.

2. Worstenbroodjes vulling

Kruid het **gehakt (250 g)** met de **gehaktkruiden (0,5 zakje)**. Verdeel het gehakt in 30 stukjes en maak er kleine worstjes van.

3. Mini-worstenbroodjes maken

Bestrooi het werkblad met een beetje bloem. Verdeel het gerezen deeg in 30 stukken en draai hier bolletjes van. Druk de bolletjes plat tot een cirkel. Leg op elke deegcirkel een gehaktworstje en vouw het deeg eromheen.

Bekleed de bakplaat met bakpapier. Klop een **eitje** los. Leg de Brabantse mini-worstenbroodjes met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met het losgeklopte ei.

Laat de worstenbroodjes op de bakplaat, afgedekt met bijvoorbeeld wat huishoudfolie, 45 minuten narijzen.

> **Geen folie?**
> In plaats van huishoudfolie kun je ook een schone theedoek gebruiken om het deeg/de worstenbroodjes af te dekken tijdens het rijzen.

4. Bakken

Verwarm, terwijl de broodjes nog op de bakplaat rijden, de oven alvast voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

Bestrijk de Brabantse worstenbroodjes, alvorens ze in de oven te plaatsen, nog een keer met het losgeklopte ei.

Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de mini-worstenbroodjes in ca. 20 minuten gaar en mooi goudbruin.

Leg je Brabantse mini-worstenbroodjes hierna op een rooster om een beetje of geheel af te koelen. Vervolgens kun je ze nog warm, maar ook koud serveren.