Gevuld gehaktbrood

Ingrediënten

0.5 Pak Koopmans Waldkorn®brood
130 ml Water
600 g (gram) Gehakt (kip)
2 tl. (theelepels) Za'atar
1 tl. (theelepels) Paneermeel
1 Stuk(s) Ei
1 Teentje(s) Knoflook
1 Stuk(s) Ui
1 snufje Peper
1 snufje Zout
1 tl. (theelepels) Water
1 handje(s) Sesamzaad

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mixer met deeghaken
Deegroller

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 40°C / hetelucht 40°C) zodat het deeg straks lekker kan rijzen. Bekleed de bakplaat met bakpapier.

2. Brooddeeg maken

Doe de **mix (½ pak Koopmans Waldkorn®brood)** in een beslagkom en voeg het **water (130 ml)** toe. Kneed het geheel in ongeveer 4 minuten met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg. Laat het deeg in een kom afgedekt met plastic, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

3. Maken van de vulling

Meng de **kipgehakt (600 g)** met de **za'atar-kruiden (2 el)**, **paneermeel (1 el)**, **ei (1 stuk)**, knoflook **(1 teen, gesnipperd)** en **gesnipperde ui (1 stuk)** en breng op smaak met **peper** en **zout**. Let op: het gehakt is nog vrij 'nat' maar laat dit vooral zo, dan komt het straks niet droog uit de oven!

4. Brood maken

Druk het deeg plat en rol het uit tot een lap. Leg in het midden van het deeg de kipvulling en vouw het deeg eerst aan de zijkanten iets naar binnen. Druk daarna de boven en onderkanten tegen elkaar aan (zorg dat je net als bij worstenbroodjes niet te veel deeg overlap krijgt). Leg het brood met de naad naar beneden op een bakplaat met bakpapier, bestrijk met wat **water (1 el)** en strooi de **sesamzaadjes (1 handje)** erover ter decoratie. Leg een theedoek over het brood en laat 45 minuten narijzen (kan dus heel goed in de voorverwarmde oven).

5. Gevuld gehaktbrood bakken

Haal het gerezen brood uit de oven en verhoog de temperatuur (elektrisch 210°C / hetelucht 200°C). Bak in ongeveer 25 minuten zodat het brood goudbruin gekleurd is en de vulling gaar.