Worstenbroodje met Indisch gekruid gehakt

Ingrediënten

250 g (gram) Gehakt
1.5 Stuk(s) Ei
2 tl. (theelepels) Ketjap manis
2 Teentje(s) Knoflook
1 tl. (theelepels) Maggi aroma
1 tl. (theelepels) Nootmuskaat
2.5 tl. (theelepels) Paneermeel
1 tl (theelepels) Peper
0.5 Stuk(s) Bouillonblokje
1 scheutje(s) Melk
1 snufje Zout
1 pak(ken) Koopmans Witbrood
25 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
275 ml Water (lauwwarm)
1 tl (theelepels) Kurkuma

Keukenspullen

Mengkom
Theedoek
Kom
Bakplaat
Bakpapier
Knoflookpers
Kwastje
Huishoudfolie

1. Gehaktkruiden (dag ervoor)

Het gehakt marineer je het liefst een dag van tevoren, zodat het Indische kruidenmengsel goed in het vlees trekt. Meng het **gehakt (250 g)** in een kom met de **nootmuskaat (1 el)**, **geperste knoflook (2 teentjes)**, **peper (1 tl)**, **ei (1 stuks)**, **ketjap (2 el)**, **Maggi (1 el)**, **paneermeel (2-3 el)**, verkruimeld **bouillonblokje (0,5 stuks)**, **melk (scheutje)** en wat **zout (snufje)**.

Maak een bol van het gekruid gehakt, wikkel deze in plastic folie en plaats tot gebruik (de volgende dag) in de koeling om goed te marineren.

2. Brooddeeg bereiden

Meng in de mengkom eerst de **Koopmans Witbrood broodmix (1 pak)** met de **kurkuma (1 tl)** voor een mooi exotisch geel deeg. Voeg hierna het **handwarme water (275 ml)** en een beetje **boter (25 g)** aan de mix toe. Kneed met een mixer met deeghaken en/of met je handen tot één geheel.

Laat het brooddeeg vervolgens, afgedekt met een schone theedoek, 45 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Kneed het deeg nog een keer goed door en verdeel dan in 15 gelijke bolletjes. Leg de bolletjes op een bakplaat en dek ze af met een schone theedoek. Laat deze bolletjes bij kamertemperatuur nogmaals 20 minuten rijzen.

> ### Handwarm water
> Zorg ervoor dat het water echt goed handwarm is, oftewel een aangename douchetemperatuur: 38-40°C. Hiermee activeer je de gist.

3. Worstjes maken

Haal het gehakt uit de koeling. Bestuif een aanrecht of werkblad met wat bloem. Verdeel het Indisch gekruid gehakt in 15 gelijke bolletjes.

Pak een bolletje gekruid gehakt en rol dit tot een worstje. Rol het worstje vervolgens door de bloem. Doe dit met ieder bolletje en leg de worstjes ondertussen op een koele plek.

4. Indisch worstenbroodje vullen

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Pak het eerste bolletje, druk deze met duim en wijsvinger van beide handen in de vorm van een schuitje waar een gekruid worstje precies inpast. Pak een worstje, leg dit in het deegschuitje.

Rek nu de korte zijden open en vouw deze aan beide kanten ongeveer een halve cm over het worstje. Vouw nu de lange zijden van het deeg naar elkaar toe, zodat het worstje mooi ingesloten in het deeg komt te liggen. Knijp tussen duim en wijsvinger de lange zijde dicht.

Let het worstenbroodje met de naad naar beneden op de bakplaat. Herhaal deze stappen met alle volgende deegbolletjes totdat er uiteindelijk 15 worstenbroodjes op de bakplaat liggen.

5. Gekruide worstenbroodjes bakken

Laat de broodjes 10 minuten narijzen. Bestrijk ze hierna met een half losgeklopt **ei (0,5 stuks)**.

Plaats de Indisch gekruide worstenbroodjes in de oven en bak ze mooi geel-goudbruin in ongeveer 20 minuten.

1. Gehaktkruiden (dag ervoor)

Het gehakt marineer je het liefst een dag van tevoren, zodat het Indische kruidenmengsel goed in het vlees trekt. Meng het **gehakt (250 g)** in een kom met de **nootmuskaat (1 el)**, **geperste knoflook (2 teentjes)**, **peper (1 tl)**, **ei (1 stuks)**, **ketjap (2 el)**, **Maggi (1 el)**, **paneermeel (2-3 el)**, verkruimeld **bouillonblokje (0,5 stuks)**, **melk (scheutje)** en wat **zout (snufje)**.

Maak een bol van het gekruid gehakt, wikkel deze in plastic folie en plaats tot gebruik (de volgende dag) in de koeling om goed te marineren.

2. Brooddeeg bereiden

Meng in de mengkom eerst de **Koopmans Witbrood broodmix (1 pak)** met de **kurkuma (1 tl)** voor een mooi exotisch geel deeg. Voeg hierna het **handwarme water (275 ml)** en een beetje **boter (25 g)** aan de mix toe. Kneed met een mixer met deeghaken en/of met je handen tot één geheel.

Laat het brooddeeg vervolgens, afgedekt met een schone theedoek, 45 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Kneed het deeg nog een keer goed door en verdeel dan in 15 gelijke bolletjes. Leg de bolletjes op een bakplaat en dek ze af met een schone theedoek. Laat deze bolletjes bij kamertemperatuur nogmaals 20 minuten rijzen.

> ### Handwarm water
> Zorg ervoor dat het water echt goed handwarm is, oftewel een aangename douchetemperatuur: 38-40°C. Hiermee activeer je de gist.

3. Worstjes maken

Haal het gehakt uit de koeling. Bestuif een aanrecht of werkblad met wat bloem. Verdeel het Indisch gekruid gehakt in 15 gelijke bolletjes.

Pak een bolletje gekruid gehakt en rol dit tot een worstje. Rol het worstje vervolgens door de bloem. Doe dit met ieder bolletje en leg de worstjes ondertussen op een koele plek.

4. Indisch worstenbroodje vullen

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Pak het eerste bolletje, druk deze met duim en wijsvinger van beide handen in de vorm van een schuitje waar een gekruid worstje precies inpast. Pak een worstje, leg dit in het deegschuitje.

Rek nu de korte zijden open en vouw deze aan beide kanten ongeveer een halve cm over het worstje. Vouw nu de lange zijden van het deeg naar elkaar toe, zodat het worstje mooi ingesloten in het deeg komt te liggen. Knijp tussen duim en wijsvinger de lange zijde dicht.

Let het worstenbroodje met de naad naar beneden op de bakplaat. Herhaal deze stappen met alle volgende deegbolletjes totdat er uiteindelijk 15 worstenbroodjes op de bakplaat liggen.

5. Gekruide worstenbroodjes bakken

Laat de broodjes 10 minuten narijzen. Bestrijk ze hierna met een half losgeklopt **ei (0,5 stuks)**.

Plaats de Indisch gekruide worstenbroodjes in de oven en bak ze mooi geel-goudbruin in ongeveer 20 minuten.