Worstenbroodjes

Ingrediënten

25 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Witbrood
275 ml Water
250 g (gram) Gehakt (half om half)
0.5 Zakje(s) Gehaktkruiden
1 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Mengkom
Bloem om te bestuiven
Huishoudfolie

1. Brooddeeg maken

Doe de **Koopmans 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.

Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

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

2. Worstjes maken

Kruid het **half-om-halfgehakt (250 g)** met de **gehaktkruiden (0,5 zakje)**.

Verdeel het gehakt in 15 stukjes en maak er rolletjes van.

3. Worstenbroodjes maken

Bestrooi het werkblad met bloem. Verdeel het gerezen deeg in 15 stukken en draai hier bolletjes van. Druk de bolletjes plat tot een cirkel. Leg op elke deegcirkel een rolletje gehakt en vouw het deeg erom heen.

Klop het **ei (1 stuks)** los. Leg de Brabantse worstenbroodjes met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met de helft van het losgeklopte ei.

Laat de Brabantse worstenbroodjes gedurende 45 minuten narijzen, afgedekt met een theedoek of een stuk plastic.

4. Worstenbroodjes bakken

Verwarm intussen de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

Bestrijk de Brabantse worstenbroodjes vervolgens nog een keer met de overgebleven **ei (0,5 stuks)**.

Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de Brabantse worstenbroodjes in circa 25 minuten gaar en goudbruin.

Laat de Brabantse worstenbroodjes op een rooster afkoelen.

1. Brooddeeg maken

Doe de **Koopmans 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.

Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

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

2. Worstjes maken

Kruid het **half-om-halfgehakt (250 g)** met de **gehaktkruiden (0,5 zakje)**.

Verdeel het gehakt in 15 stukjes en maak er rolletjes van.

3. Worstenbroodjes maken

Bestrooi het werkblad met bloem. Verdeel het gerezen deeg in 15 stukken en draai hier bolletjes van. Druk de bolletjes plat tot een cirkel. Leg op elke deegcirkel een rolletje gehakt en vouw het deeg erom heen.

Klop het **ei (1 stuks)** los. Leg de Brabantse worstenbroodjes met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met de helft van het losgeklopte ei.

Laat de Brabantse worstenbroodjes gedurende 45 minuten narijzen, afgedekt met een theedoek of een stuk plastic.

4. Worstenbroodjes bakken

Verwarm intussen de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

Bestrijk de Brabantse worstenbroodjes vervolgens nog een keer met de overgebleven **ei (0,5 stuks)**.

Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de Brabantse worstenbroodjes in circa 25 minuten gaar en goudbruin.

Laat de Brabantse worstenbroodjes op een rooster afkoelen.