Worstenbroodjes kipshoarma

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Witbrood
25 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
275 ml Water (handwarm)
0.5 Zakje(s) Shoarmakruiden
250 g (gram) Gehakt (kip)
1 Stuk(s) rode paprika
1 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Mengkom
Bloem om te bestuiven
Plasticfolie
Bakplaat
Boter om in te vetten

1. Brooddeeg maken

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

Dek de kom af met plastic en laat het 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Kneed het deeg met de handen nogmaals goed door. Je kunt het eventueel nog 15 minuten laten narijzen voor luchtigere worstenbroodjes.

2. Gehaktworstjes kruiden

Kruid het **kipgehakt (250 g)** met de **shoarmakruiden (half zakje)**. Snijd de **rode paprika (1 stuk)** in kleine blokjes en vermeng deze met het gekruide gehakt.

Verdeel het kipgehakt in ca. 15 stukjes en maak er rolletjes van.

3. Worstenbroodjes maken

Strooi wat bloem op het werkblad. Draai ca. 15 bolletjes van het gerezen deeg en druk deze plat tot een cirkel. Leg op elke deegcirkel een rolletje gehakt en vouw het deeg erom heen.

Klop het ei los. Leg de kipshoarma worstenbroodjes met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat. Bestrijk ze met de helft van het **ei (0,5 stuks)**.

Dek de kipshoarma worstenbroodjes af met een theedoek of stuk plastic en laat ze 45 minuten narijzen.

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

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

Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de worstenbroodjes in circa 25 minuten gaar en goudbruin. Laat de worstenbroodjes met kipshoarma op een rooster afkoelen.