

BRABANTS WORSTENBROOD

MET DE BROODBAKMACHINE EN OVEN, voor 16 - 18 worstenbroodjes

Alle ingrediënten op kamertemperatuur in volgorde van onderstaand recept in broodblik doen

- 2,8 dl water
- 8 gram zout
- 75 gram kleinbroodpoeder
- 500 gram tarwebloem
- 14 gr droge of 28 gr verse gist

Vulling

- 750 gr varkensgehakt of halfom (grof gedraaid)
- 120 gr oud brood of paneermeel
- 1 à 2 eieren

Op smaak brengen met peper en zout.

Als u oud brood gebruikt moet u het fijn kruimelen.

Van dit gehaktmengsel 16 - 18 rolletjes maken van ongeveer 40 gram.

Selecteer het programma Deeg en druk op start.

Kijk na 5 minuten of er een mooie deegbal ontstaat, indien het deeg te stijf is of te slap kan men voorzichtig wat vocht of bloem toevoegen.

Als het programma klaar is de deegbal verdelen in 16 - 18 stukjes van ongeveer 40 - 45 gram

Deze stukjes na 5 min een beetje langrollen.

Na 10 minuten de stukjes platdrukken en er een rolletje gehakt opleggen.

De korte zijden over het gehakt 1 cm naar binnen leggen.

Een lange zijde over het gehakt vouwen en doorrollen.

De naad goed aanrollen of dichtknijpen (anders bakt het broodje open).

De broodjes met de naad naar beneden op de bakplaat leggen en bestrijken met geklopt ei. (Ei loskloppen met een beetje zout, om gemakkelijker te kunnen strijken).

Daarna de broodjes laten rijzen (ongeveer 1 uur), door de bakplaat met broodjes op het bakblik in een ruime plastic (vuilnis)zak te schuiven en deze op een warme plaats te laten rijzen. Er wel voor zorgen dat de worstenbroodjes de zak niet raken.

Afbakken in een voorverwarmde oven op 220°C in ongeveer 15 minuten. Bij voorkeur zonder ventilator. Bij een hetelucht-circulatieoven de temperatuur 25°C lager instellen.

Succes met bakken en eet smakelijk.