

Worstenbroodjes (ca. 15 stuks)



Benodigheden

- 400g mix voor worstenbroodjes
- 220g water
- 20g boter
- 7g droge gist
- 8g suiker
- 5g zout
- 600g gehakt + kruiden naar keuze
- 1 ei

Bereidingswijze

1. Kneed de ingrediënten voor het deeg in ca. 15 minuten tot een samenhangend deeg. Laat het deeg 15 minuten rijzen.
2. Kruid het gehakt naar keuze en maak er worstjes van met een gewicht van ca. 40gram.
3. Rol de deegrolletjes uit en leg er het worstje op. Vouw de uiteinden eerst naar binnen en dan de zijkanten. Rol het broodje enkele keren, zodat het deeg goed aan elkaar zit vastgeplakt.
4. Leg de broodjes op een met bakpapier beklede bakplaat en laat het 60 minuten rijzen.
5. Verwarm de oven voor op 240°C (HL 200°C)
6. Bestrijk de broodjes met ei en bak in de voorverwarmde oven in ca. 11 minuten goudbruin.