



## BRABANTSE WORSTENBROODJES

*Recept voor 12 worstenbroodjes. Het Brabants worstenbroodje is een typisch broodje uit de Nederlandse provincie Noord-Brabant. Het broodje is ongeveer vijftien centimeter lang en is gevuld met een worst van gehakt. Er zijn vele varianten. Elke (thuis)bakker heeft zijn eigen recept. Wij lieten ons inspireren door o.a. Rutger Bakt.*



*Voorbereiding: duur ca 1,5-2 uur. Bereiding: ca 18 minuten*

### Ingrediëntenlijst

- 300 gram Lelie's Tarwebloem
- 20 gram droge gist
- 7 gram zout
- 1 ei voor bestrijken
- 5-10 gram witte basterdsuiker
- 60 gram ongezoeten roomboter (kamertemperatuur)
- 160 ml dl melk (eventueel 200 ml), handwarm
- 500 gram h-o-h gehakt ( $\pm$  40 gram per worstenbroodje), 1 ei, 60 gr paneermeel, zout, peper en nootmuskaatpoeder naar smaak.

### Bereiding

- Doe alle ingrediënten (bloem, gist, melk, basterdsuiker, zout, boter) voor het deeg in een plastic kom en kneed in 10-15 minuten tot een soepel en elastisch deeg.
- Verdeel het deeg in 12 gelijke stukken. Bol ieder stukje deeg op. Dit doe je zo: leg het deeg op je werkblad en plaats je handpalm hier als een 'kommetje' overheen. Draai stevig rond tot het deeg zich tot een mooi balletje vormt en druk daarbij het deeg onder het bolletje (de onderkant zal niet glad zijn, dat is prima).
- Laat de deegballetjes 30 minuten afgedekt met huishoudfolie rusten.
- In de tussentijd: meng het gehakt in een kom met het ei en paneermeel. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaatpoeder. Verdeel het gehakt in 12 gelijke porties van ca 40 gram. Rol de porties tot een worstje. Tip: gebruik een plastic spuitzak om de worstjes te maken.
- Neem een balletje deeg, sla hem plat zodat de lucht eruit is en rol dit uit tot een ovaal plakje, het moet een paar centimeter langer zijn dan het worstje.
- Leg het worstje in het midden op het deeg, vouw de (smalle) uiteinden over het worstje. Vouw vervolgens de (brede) uiteinden om het worstje en rol het broodje geheel over je werkblad om te naden enigszins te dicht. Knijp eventueel de lange zijde goed dicht.
- Leg het broodje met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Herhaal dit voor alle worstenbroodjes.
- Bestrijk de broodjes met een losgeklopt ei en de broodjes af en laat ze 60 minuten narijzen. Bestrijk ze nogmaals met het geklutste ei voordat ze de oven ingaan. Verwarm de oven voor op 250 °C.
- Bak de worstenbroodjes goudbruin in 16-18 minuten in de voorverwarmde oven op 220 °C (boven- en onderwarmte). Haal de gebakken broodjes uit de oven en laat afkoelen op een rooster. Alternatief: bakken op 240 °C gedurende 8-10 minuten.

### Tips

- Bewaren: 2-3 dagen in een afgesloten verpakking buiten de koelkast.
- Voeg eventueel worcestersaus of 10 gram grove mosterd aan de vulling toe voor meer pit.
- Ontdooid kun je de worstenbroodjes het beste in een voorverwarmde oven op 170 °C (onder- en bovenwarmte) voor 5-10 minuten opwarmen. Het kan een beetje verschillen per oven, dus houd de broodjes in de gaten als de eerste vijf minuten verstreken zijn. Als de broodjes bevroren zijn moet je ongeveer 10-15 minuten aanhouden.