




# Worstenbroodje uit Brabant

-  Bereiden in: oven
-  Voorbereiding: 75 min.
-  Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- Wat heb je nodig voor ca 20 worstenbroodjes?
- Ingrediënten brooddeeg
- 500 gram bloem
- 300 ml water
- 10 gram zout
- 10 gram suiker
- 50 gram roomboter
- Zakje gist
- Ingrediënten gehaktvulling,
- 800 gram gehakt (varkensgehakt of half om half)
- 1 ei
- 1 beschuit verpulverd (of paneermeel)
- Theelepeltje zout
- Theelepeltje peper
- 2 theelepels mosterd
- Overige benodigdheden



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL** 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

## Voedingswaarde

- 

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl



# Worstenbroodje uit Brabant

## Bereiding

- 1 Meng alle ingrediënten voor de gehaktvulling en stop met mengen zodra alles gemengd is (te lang mengen levert een compacter worstje). Verdeel het gehakt in porties van 40-45 gram. Leg de worstjes afgedekt met wat folie in de koeling.
- 2 Doe alle ingrediënten en bijna al het water in de keukenmachine en meng met de deeghaak tot een soepel elastisch deeg. Als je een beetje van het deeg pakt moet je een vliesje ervan kunnen trekken. Als het te droog is doe je er nog een beetje water of boter bij. Meestal is op een rustige stand 5 a 6 minuten kneden voldoende. Zet het deeg in de kom afgedekt met wat plastic opzij op een warme plek. Bijvoorbeeld in de buurt van een radiator of boven op de oven. 10 minuutjes is voldoende. Zo kan de gist even zijn werk doen.
- 3 We gaan het deeg verdelen in porties. Belangrijk is om het deeg niet opnieuw door te kneden maar er gewoon stukjes vanaf te snijden. Ook hier willen we stukjes van 40 a 45 gram hebben. Gebruik hiervoor een weegschaal of meet stukjes af ter grootte van een ei. Van de stukjes deeg rol je op je werkblad een bolletje met je vlakke hand waarbij je langzaam je duim en je pink naar elkaar toe beweegt tijdens het rollen. Dit noemen we opbollen van het deeg.
- 4 Nu begint het echte werk! Van de bolletjes maak je met een rolstok een ovaal lapje ter grootte van iets meer dan de lengte van het worstje. Je legt het worstje erin en spant het deeg erover en knijpt het deeg aan elkaar. De uiteinden rol je er vanaf met de zijkanten van je handen en je rolt nog even goed na om een mooi egaal resultaat te krijgen. Leg de worstjes met de naad naar beneden op de bakplaat die je met een vel bakpapier hebt bedekt. Laat de worstjes ca een uur op de bakplaat rijzen op een warme plek.
- 5 Meng 1 eidooier en een heel ei, een eetlepel water en een snuf zout. Bestrijk hiermee de worstenbroodjes en laat nog 5 minuten staan.
- 6 Ca 10 minuten in het midden van de oven op de hoogste stand. Dit kan per oven nogal schelen dus even checken of ze gaar zijn als je ze eruit haalt. Voor de meeste ovens is halverwege de plaat even draaien aan te bevelen om zo een mooi egale bruine kleur te krijgen.

## Kooktips

1. In plaats van bestrijken met eigeel kun je ook de broodjes bestrijken met boter. Ze gaan dan iets minder glanzen maar dit smaakt lekkerder en is goed voor de textuur van het

brood. En varkensvleesjes hebben een lekker smaak en kunnen prima als vulling gebruikt worden in plaats van gewoon gehakt. Je drukt dan de vulling van het worstje eruit en maakt porties zoals hierboven beschreven. 3. Gehakt van alleen rundvlees levert een te droog resultaat. Voor het beste resultaat gebruik je varkensgehakt. Brabanders zijn relatief flauw gekruide broodjes gewend. Ben je geen Brabander? Gebruik dan wat meer kruiden (bijvoorbeeld nootmuskaat, gehaktmix, bouillonpoeder of misschien wel een klein pepertje)



sameneenkoepertje.nl

wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL**

MIERLIJK VLEES UIT TWENTE

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoepertje.nl/recepten](http://www.sameneenkoepertje.nl/recepten)