

Ingrediënten

1 pak witbroodmix (500 gram)
500 gram gehakt (h.o.h) bloem 1
ei paneermeel peper, zout, beetje
nootmuskaat, maggi-aroma

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Streekgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Brabants Worstenbrood

Een typisch Brabants worstenbroodje. Persoonlijk vind ik dit lekkerder dan een saucijzenbroodje. Mijn recepten kan je ook vinden op <http://hetetenisklaar.wordpress.com>

Vorbereiding

Broodmix bereiden volgens de gebruiksaanwijzing (evt. iets meer boter en warm water). Afdekken met folie en theedoek, wegzetten op warme plaats om te laten rijzen (2x30 minuten, tussendoor even kneden). Aan het eind nog even flink kneden en mengen.

Bereidingswijze

Gehakt kruiden met peper, zout, nootmuskaat en maggi en wat paneermeel erdoor doen. Verdelen in 20 gelijke delen en worstjes ervan rollen van ongeveer 10 cm. Met deegroller 20 platte plakjes rollen van het deeg en gehaktworstje inpakken. Eerst de uiteinden er overheen klappen en langs het worstje goed aandrukken. Vervolgens één zijkant er overheen klappen en weer strak aandrukken. Tot slot de tweede zijkant dichtklappen (ongeveer 1 cm overlap) en heel goed aandrukken. Dan de broodjes meteen op een (voorverwarmde) bakplaat leggen met de naad naar beneden. Nog even laten rijzen (geen tocht!) Insmeren met geklutst ei en in een voorverwarmde oven (200 graden) in ongeveer 25 minuten afbakken tot ze mooi goudbruin zijn.

Serveertips

Direct opeten of bewaren en later opwarmen (5 minuten op 200 graden)

