Brabants worstenbroodje met bier

Ingrediënten

25 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Witbrood
275 ml Bier (handwarm)
250 g Gehakt
0.5 Zakje(s) Gehaktkruiden
1 el (eetlepels) Italiaanse kruiden
1 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom
Plasticfolie
Bloem om te bestuiven
Kwastje

1. Bierdeeg maken

Doe de witbrood mix uit het **pak Koopmans Witbrood** en de **boter (25 g)** in een beslagkom. Voeg het **bier (275 ml)** handwarm toe. Kneed het geheel tot een soepel deeg. Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur. Kneed met de handen het deeg nogmaals goed door. Laat nog 15 minuten narijzen voor die extra luchtige Brabantse worstenbroodjes met bier.

2. Worstjes maken

Voeg de **gehaktkruiden (0.5 zakje**) aan het **gehakt (250 g)** toe. Voor de liefhebbers kneden we er wat extra **Italiaanse kruiden (1 el)** door. Verdeel het gehakt in 15 stukjes en maak er rolletjes van.

3. Broodjes maken

Verdeel het gerezen deeg in 15 stukken en draai hier, op een met bloem bestoven werkblad, bolletjes van. Druk de bolletjes plat tot een cirkel. Leg op elke deegcirkel een rolletje gehakt en vouw het deeg erom heen. Klop een **ei (1 stuks)** los. Leg de Brabantse worstenbroodjes met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de bovenzijde van elk broodje met wat ei. Laat de worstenbroodjes gedurende 45 minuten narijzen, afgedekt met wat plasticfolie.

4. Worstenbroodjes bakken

Terwijl de broodjes narijzen verwarm je de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven. Bak de worstenbroodjes met bier in ongeveer 20 tot 25 minuten gaar en goudbruin. Laat de Brabantse worstenbroodjes met bier op een rooster wat afkoelen. Warm erg lekker!