Brabantse worstenbroodjes

Ingrediënten

200 g Melk
500 g Bloem
25 g Gedroogde gist
9 g Zout
10 g Basterdsuiker
125 g Boter (ongezouten roomboter)
750 g Gehakt
2 Ei
75 g Paneermeel
1 tl (theelepels) Paprikapoeder
1 tl (theelepels) Kerriepoeder
1 el (eetlepels) Tomatenketchup
1 tl (theelepels) Mosterd
1 snufje(s) Zout
Peper
1 Eidooier

Keukenspullen

Weegschaal
Keukenmachine
Deegroller
Bakplaat
Bakpapier

1. Deeg voorbereiden

Weeg alle ingrediënten voor het deeg zorgvuldig af: **melk (200 g)**, **bloem (500 g)**, **gist (25 g)**, **zout (9 g)**, **basterdsuiker (10 g)**, **boter (125 g)**. Zorg ervoor dat de melk en boter op kamertemperatuur zijn. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en draai hiervan in 10 tot 15 minuten een soepel deeg.

Weeg stukjes van 30 gram van het deeg af en bol ze direct op. Wrijf hiervoor over het werkblad en maak zo mooie bolletjes.

Laat de bolletjes 30 minuten rusten op een warme plek.

> **Deeg laten rijzen**
> Ik zet de bolletjes altijd in de oven bij 40°C, dat werkt perfect!

2. Broodjesvulling maken

Meng alle ingrediënten voor de vulling in een kom: **gehakt (750 g, half-om-half)**, **eieren (2 stuks)**, **paneermeel (75 g)**, **paprikapoeder (1 tl)**, **kerriepoeder (1 tl)**, **tomatenketchup (1 el)**, **zachte mosterd (1 tl)** en een **snufje zout en peper.** Weeg ook hiervan porties van 30 gram af. Vorm van ieder portie een worstje, bewaar eventueel in de koeling.

3. Worstenbroodjes bereiden

Bestuif het werkblad met een beetje bloem en rol de bolletjes deeg tot ovale plakjes uit.

Leg een worstje op het plakje deeg en vouw de zijkanten een beetje over het worstje heen. De boven- en onderkant van het deeg knijp je tegen elkaar aan. Dus niet overlappen!

Leg een vel bakpapier op de bakplaat. Rol de worstenbroodjes even na en leg ze hierna op de bakplaat met de vouwrand naar beneden.

Bestrijk licht met het **eigeel** en laat de broodjes 60 minuten narijzen op kamertemperatuur (of zoals ik altijd doe in de oven op 40°C).

4. Worstenbroodjes bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 210°C).

Bestrijk de worstenbroodjes nogmaals met het eigeel.

Bak de worstenbroodjes in ongeveer 18 á 20 minuten gaar en goudbruin op de bakplaat iets onder het midden van de oven.