Brabants worstenbroodje met pit

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Witbrood
50 g Boter (ongezouten roomboter)
275 ml Water (handwarm)
1 snufje(s) Zout
1 Stuk(s) Rode peper
250 g Gehakt
0.5 Zakje(s) Gehaktkruiden
1 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Mengkom
Huishoudfolie
Deegroller
Bloem om te bestuiven
Bakplaat
Bakpapier
Schaaltje (ovenbestendig)

1. Deeg bereiden

Doe de **Koopmans Witbrood mix (1 pak)**, de **roomboter (50 g)** en het **zout (snufje)** in een beslagkom. Voeg het **water (275 ml)** toe. Kneed het geheel tot een soepel deeg.

Laat het deeg in de kom, afgedekt met huishoudfolie, 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Kneed het deeg met de handen nogmaals goed door en laat het nog 15 minuten narijzen voor een extra luchtig Brabantse worstenbroodje.

> In plaats van huishoudfolie kun je ook een schone theedoek gebruiken.

2. Pittige worstjes maken

Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper (1 stuks)** en hak de peper fijn.

Kruid het **gehakt (250 g)** met de **gehaktkruiden (0,5 zakje)** en voeg de fijngehakte rode peper toe. Verdeel het gehakt in 10 gelijke delen en maak hier rolletjes van.

3. Worstenbroodjes maken

Bestrooi het werkblad met bloem. Verdeel het gerezen deeg in 10 stukken en draai hier bolletjes van. Druk de bolletjes plat tot een cirkel. Leg op elke deegcirkel een rolletje gehakt en vouw het deeg erom heen.

Klop het **ei (1 stuks)** los. Leg de Brabantse worstenbroodjes met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met de helft van het losgeklopte ei.

Laat de worstenbroodjes nu nog 45 minuten narijzen, afgedekt met plastic folie (of een schone theedoek).

4. Bak de worstenbroodjes met pit

Plaats ondertussen een hittebestendige bak of kom met een laagje water onderin de oven (dit zorgt voor een heerlijk knapperige korst). Verwarm de oven voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

Bestrijk de Brabantse worstenbroodjes vervolgens nog een keer met de rest van het losgeklopte ei.

Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de Brabantse worstenbroodjes in circa 25 minuten gaar en goudbruin. Laat de Brabantse worstenbroodjes met pit afkoelen op een rooster.