Nieuwjaarsraketten worstenbroodjes

Ingrediënten

500 g Bloem
1 Zakje(s) Dr. Oetker Gist
3 el (eetlepels) Olijfolie
1 tl (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
250 ml Water (lauwwarm)
1 tl (theelepels) Zout
300 g Goudse kaas
18 Stuk(s) Knakworsten
1 Eidooier
2 el (eetlepels) Melk

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Theedoek
Bakplaat
Bakpapier
18 Cocktailprikker

1. Brooddeeg maken

Meng de **bloem (500 g)** met het zakje **gedroogde gist**. Voeg **suiker (1 tl)**, **zout (1 tl)**, **olijfolie (3 el)** en **handwarm water (250 ml)** toe.

Kneed het met een mixer met deeghaken of met de hand in vijf minuten tot een mooi soepel brooddeeg. Dek de kom af met een schone theedoek en laat het deeg 45 minuten rijzen op een warme plek.

2. Worstenbroodjes bereiden

Bekleed de bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Snijd ondertussen uit **één stuk kaas (300 g)** 18 kleine pijltjes of driehoekjes voor de top van de raket. Kneed het deeg nogmaals door en rol het uit tot een lap van 40x45 cm. Snijd uit de lange kant 18 gelijke repen.

Wikkel deze repen om de **knakworstjes (18 stuks)** en zorg ervoor dat de punt van de knakworst aan beiden kanten een stuk uitsteekt. Leg deze ingerolde knakworstjes op de bakplaat. Meng de **melk (2 el)** met de **eidooier (1 stuk)** en bestrijk de raketten ermee. Laat de broodjes vervolgens nog 10 minuten rijzen.

Bak de broodjes met knakworst iets onder het midden van de oven in 20 minuten gaar en goudbruin. Laat ze hierna even afkoelen.

3. Klaar om te serveren

Zet tot slot de kaaspuntjes of -pijltjes met een cocktail- of satéprikker op de top van de raketten en klaar is het hartige broodje! Je kunt de worstenbroodjes zowel warm als koud serveren.