



Worstenbroodjes maken

Maak heerlijke worstenbroodjes, helemaal from scratch! Lekker voor bij de borrel of als een hartige lunch!

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Levure 3x7 g

1-50-100101
1,05 €



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



Patisserie Silicone Baking Brush

P10312
1,99 €

Benodigheden

- 290 ml water (30 graden)
- 10 gram zout
- 1 theelepel suiker (optioneel)
- 400 gram half om half gehakt
- 2 eieren
- ½ theelepel nootmuskaat
- Mespunt gemalen kruidnagel
- 1 eetlepel mosterd
- Peper/zout naar smaak
- 2 eetlepels paneermeel
- 500 gram tarwebloem
- Bebloemd aanrecht
- Schone theedoek
- Bakplaat

Stap 1: Het maken van het deeg

Doe de 500 gram tarwebloem, 7 gram gist, 10 gram zout, suiker (optioneel) en 290 ml (lauw) water in een mengkom met deeghaak. Zorg ervoor dat de gist en het zout elkaar niet raken in de kom, strooi het aan weerszijden van de kom, als je eenmaal gaat mixen maakt het niet meer uit. De gist verliest zijn werking als het direct in aanraking komt met zout.

Stap 2: Kneed je deeg tot een mooi elastisch deeg

Kneed het op de middelste stand in 12 minuten tot een mooi elastisch deeg. Om te checken of het deeg goed is neem je er een klein bolletje vanaf en dit trek je heel voorzichtig een beetje uit elkaar. Als het een dun bijna doorzichtig vliesje trekt dan is je deeg perfect, zo niet dan laat je het nog even draaien onder mixer.

Stap 3: Laat het deeg rijzen

Als het deeg klaar is maak je er een bol van die strak op spanning staat. Dit krijg je door je deeg steeds een beetje 'in te stoppen' onder de bal. Als de bal een beetje terug veert als je er zacht op drukt dan doe je de bal met de naden naar onder terug in de mengkom en dek het af met plasticfolie. Laat dit 30-45 minuten rijzen op een warme plek. Je kan ook de oven gebruiken als rijskas: zet hiervoor de oven op 30 graden en zet een bakje water op de bodem.

Stap 4: Begin met het maken van de vulling

Meng het gehakt met 1 ei, paneermeel, nootmuskaat, kruidnagel, mosterd en peper/zout en vorm hier 12 worstjes van van ongeveer 10 cm. Zet in de koelkast tot gebruik.

Stap 5: Het vullen van de broodjes

Druk het deeg na de 'bolrijs' plat op een bebloemd aanrecht zodat alle lucht eruit gaat. Verdeel het stuk deeg in 12 stukken en rol dit uit tot lapjes van ongeveer 10x12 cm.

Rol in iedere rechthoek in de lengte een worstje en druk/knijs het deeg stevig dicht. Laat de broodjes met de naad naar beneden onder een schone theedoek 30 minuten rijzen.

Stap 6: Bak de worstenbroodjes af in de oven

Verwarm de oven voor op 210 graden (heteluchtoven 200 graden) en leg de broodjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Klop het ei los en bestrijk de broodjes hiermee. Bak de broodjes in ongeveer 20-25 minuten gaar.