

20 WORSTENBROODJES

DEEG

500 g. patentbloem	100 %
50 g. gist	10 %
10 g. zout	2 %
10 g. basterdsuiker	2 %
50 g. margarine	10 %
1 ei	10 %
200 g. melk	40 %

GEHAKTVULLING: 50 gram aangemaakt per worstenbroodje

1000 g. gehakt
100 g. paneermeel
16 g. zout
2 g. peper
1 g. nootmuskaat
1 ei
50 g. water

1 ei gebruiken om de worstenbroodjes af te strijken

(i.p.v. paneermeel, zout, peper, nootmuskaat en kan je ook een gehaktmix nemen of kruiden volgens je eigen recept)

WERKMETHODE

- * **GEHAKTVULLING:**
 - gehakt mengen met de overige grondstoffen
 - het gehakt verdelen in 20 stukjes van 50 gram en tot pilletjes rollen van 12 cm
- * **DEEGMAKEN**
 - een kring maken van de bloem
 - de melk en het ei in de kring gieten en de gist in het vocht oplossen
 - de rest van de grondstoffen tegen de buitenrand van de bloemkring leggen
 - vanuit de binnenrand de bloem gaan vermengen met het vocht
 - als laatste de andere grondstoffen erdoor mengen
 - bank en handen bijkrabben
 - het deeg gaan kneden en op de juiste deegstijfte brengen
 - het deeg kneden tot je er een dun egaal vliesje van kunt trekken op je vingertoppen.
 - het deeg opbollen(rond vormen)
 - onder plastic leggen en even laten rijzen.
- * **VERDELEN EN OPBOLLEN:**
 - het deegstuk verdelen in 20 stukjes en opbollen
- * **VORMEN:**
 - deegbolletjes in 2 fasen uitrollen tot ovale plakjes van ca. 14 cm lengte
 - de gehaktpilletjes opleggen en goed invouwen
 - de sluiting goed dichtknijpen
 - met de sluiting onder op bakplaten zetten
 - strijken met ei
- * **RIJZEN:**
 - ca. 30 minuten op een warme plek, rijstijd is sterk afhankelijk van de omgevingstemperatuur
- * **AFBAKKEN:**
 - ca. 10 minuten in een oven van ca. 250° C