

20 WORSTENBROODJES

DEEG

500 g. patentbloem	100 %
40 g. gist	8 %
10 g. zout	2 %
5 g. basterdsuiker	1 %
50 g. margarine	10 %
1 ei	10 %
200 g. melk	40 %

GEHAKTVULLING: 50 gram aangemaakt per worstenbroodje

750 g. varkensgehakt
75 g. paneermeel
12 g. zout
1,5 g. peper
1 g. nootmuskaat
1 g. gemalen foelie
1 g. gemberpoeder
5 g. worcestersaus
75 g. water
50 g. ei

1 ei gebruiken om de worstenbroodjes af te strijken

Bij het gebruik van instant gist 14 gram instant gist gebruiken

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

WERKMETHODE

- * **GEHAKTVULLING:**
 - gehakt kort 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
 - het water 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 water en het ei
 - 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