

## 20 WORSTENBROODJES

### DEEG

500 g. patentbloem	100 %
40 g. gist	8 %
10 g. zout	2 %
50 g. kleinbroodpoeder	10 %
50 g. margarine	10 %
250 g. water	50 %

### 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 en kleinbroodpoeder
  - 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
  - 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