Worstenbroodjes

Toen ik jong was maakte we in de kerstvakantie altijd een hele lading worstenbroodjes met mijn moeder. Er gaat niets boven zelfgemaakte worstenbroodjes. Als je dat verschil hebt geproefd maak je ze voortaan graag zelf. Het kost even wat tijd, maar dan heb je heerlijke worstenbroodjes waarvoor mensen graag komen ontbijten of lunchen.

De kerstvakantie zat bij ons alleen al zo vol met het bakken en koken van andere recepten. Om eerlijk te zijn had ik geen zin om daarbij nog meer extra recepten te maken. Daarom besloot ik deze worstenbroodjes een paar weken geleden op een woensdag met Eliza-Jane te bakken.

Op woensdag is het hier in huis bakdag, hartig, zoet, makkelijk of moeilijk als Eliza-Jane maar iets mee kan bakken. Vooral het mee helpen en kunnen zeggen dat heb ik gemaakt papa vindt ze leuk.

Ingrediënten voor 16 worstenbroodjes:

- 1 kilo gemengd gehakt
- 1 pak witbroodmix
    - 20 gram roomboter
    - 275 ml (lauw) water
- 2 theelepels vleeskruiden
- 2 theelepels Worcester sauce
- Paprikapoeder
- Peper
- Zout
- Scheutje melk
- 1 ei
- Olie

Extra benodigdheden:

- Mixer
- Bakpapier

- Plasticfolie
- Bakplaat

Voeg bij de witbroodmix 25 gram roomboter en 300 ml lauwwarm water toe. Kneed dit goed door elkaar tot je een elastisch deeg hebt wat je niet zomaar kapottrekt. Je kunt starten met een handmixer (of het geheel met een keukenmachine doen), maar kneed het op het laatst ook nog even met de hand. Op die manier voel je ook of het deeg elastisch is.

Vet een kom in met olie en leg daar het deeg in. Bedek de kom met plasticfolie, zodat het deeg goed kan rijzen. De eerste rijs is een korte rijs van ongeveer 10 minuten. Daarvoor zet je de kom op een warme plek.

In de tussentijd kun je het gehakt kruiden met paprikapoeder, vleeskruiden, peper, zout en Worcester sauce. Plaats het gekruide gehakt terug in de koelkast.

Na 10 minuten rijzen verdeel je het deeg in 16 gelijken delen. Dit gaat het gemakkelijkste door het te halveren, en die delen weer te halveren, tot je 16 deegbollen hebt. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hier de bolletjes deeg op. Nu zijn ze klaar voor de lange rijs. Dek het deeg nu niet af met plasticfolie, maar met een schone theedoek. Laat het deeg nu 45 minuten rijzen.

In de tussentijd kun je worsten draaien. Verdeel ook het gehakt in 16 gelijke delen. Leg de gerolde worsten op een bord, zodat ze mooi hun vorm blijven en je ze weer terug in de koelkast kunt zetten tot het deeg gerezen is.

Bestrooi je werkbank met bloem en rol een voor een de bolletjes deeg uit. Leg er een worst op en vouw eerst de zijkanten naar binnen voor je het broodje dicht vouwt. Doe dit met alle bolletjesdeeg en leg de worstenbroodjes op een bakplaat.

Dek de worstenbroodjes weer af met een theedoek voor de narijs en laat het nog een keer 10 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Klop een eitje los met een scheutje melk. Bestrijk de worstenbroodjes met het eimengsel. Plaats de worstenbroodjes na ongeveer 10 minuten rijzen in de voorverwarmde oven. Bak ze in 20 minuten gaar.

Als je deze eenmaal zelf hebt gemaakt wil je niet meer anders.