



Worstenbroodjes

De klassieke Vlaamse worstenbroodjes met gekruid gehakt in een luchtig broodkorst.

Warm uit de oven zijn ze op hun lekkerst, ideaal als hapje of snelle lunch.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	25'	8	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

500 gr bloem
1 zakje gedroogde gist (7 gr)
250 ml lauwe melk
50 gr zachte boter
1 el suiker
1 tl zout
400 gr gemengd gehakt
1 ei (voor het gehakt)

2 el paneermeel
1 tl gedroogde tijm
0.5 tl nootmuskaat
peper en zout
1 eigeel (om te bestrijken)
1 el melk (om te bestrijken)

Bereidingswijze

1. Meng de bloem met de gist, suiker en zout in een grote kom en maak een kuiltje in het midden.
2. Voeg de lauwe melk en de zachte boter toe en kneed alles tot een soepel deeg dat niet meer plakt, ongeveer 10 minuten.
3. Dek de kom af met een vochtige doek en laat het deeg op een warme plek ongeveer 1 uur rijzen tot het verdubbeld is.
4. Meng ondertussen het gehakt met het ei, het paneermeel, de tijm, de nootmuskaat, peper en zout tot een stevig geheel.
5. Verdeel het gehakt in 8 gelijke porties en rol elke portie tot een worstje.
6. Verdeel het gerezen deeg in 8 stukken, rol elk stuk uit tot een rechthoek en leg er een worstje op.
7. Vouw het deeg rond het gehakt dicht, druk de naad goed aan en leg de broodjes met de naad naar onder op een met bakpapier beklede plaat.
8. Laat de broodjes nog 20 minuten narijzen en verwarm de oven voor op 190 °C.
9. Klop het eigeel los met de melk en bestrijk de broodjes ermee.
10. Bak de worstenbroodjes 25 minuten in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn.