

MET HARM AAN DE BAK

Het Lekkerste Lôsbroekse Kreugebroodje

Het instructiefilmpje vind je op www.dekreuge.nl.

INGREDIËNTEN WORSTENBROODJES

20 STUKS | 150 MIN.

Worst

1 kg. half-om-half gehakt
100 gr. paneermeel
16 gr. zout
2 gr. peper
1 gr. nootmuskaat
1 ei
50 ml. water

Brood

550 gr. patentbloem
15 gr. of 2 zakjes gedroogde gist
10 gr. basterdsuiker
260 ml. water
50 gr. roomboter
9 gr. zout

scheutje koffiemelk
eidooier
snufje zout

BEREIDING

Worst

1. Voor het gehakt mengen we het paneermeel, zout, peper en nootmuskaat door elkaar.
2. Het water en ei apart samen mengen.
3. Het gehakt in een keukenmachine doen, en voeg daar het ei en water aan toe.
4. Als de machine rustig draait kan het paneermeelmengsel er doorheen.
5. Verdeel het gehakt in 20 gelijke delen en rol in worstjes van 12 cm.

Brood

6. Voor het brood meng je de droge stof behalve het zout.
7. Voeg het water en de boter toe.
8. Draai het met een deeghaak kruimig en voeg het zout toe.
9. Kneed nu 8 minuten.
10. Bol het deeg op tot een bol en laat 30 minuten afgedekt rijzen.
11. Na 30 minuten verdeel je het deeg in 20 gelijke delen.
12. Maak kleine bolletjes en laat deze 20 minuten afgedekt rijzen.
13. Na 20 minuten de bolletjes ovaal uitrollen (zorg dat de sluiting in het broodje zit).
14. Worstje er in leggen, deeg er omheen dichtknijpen en puntjes er afrollen.
15. Vorm het broodje na.
16. Strijk ze af met een mengsel van een scheutje koffiemelk, eidooier en een snufje zout.
17. Laat ze een uur rijzen (liefst in een warme vochtige omgeving, sommige stoomovens hebben een rijsfunctie).
18. Na het rijzen 10 minuten afbakken op 250 graden Celsius.

#TIPTOP | Niet te bruin!! Je gaat ze nog een keer opwarmen.

Eet smakelijk

