



Korenmolen “De Oude Molen”

Oudemolensedijk 16 Fijnaart. (gem. Moerdijk)



Brabantse Worstebroodjes (10 stuks)

Ingrediënten deeg:

- 220 gr Bloem
- ½ tl suiker
- ½ tl zout
- 4 gr droge gist
- 100 ml lauwe (volle) melk
- 40 gr ongezouten roomboter

Ingrediënten worst:

- 400 gr varkensgehakt evt halfom
- 1 el paneermeel
- ½ tl zout
- 1 ei
- Kruiden om het gehakt hartig te maken bv zakje nasi kruiden (dan zout weglaten)
- ½ tl nootmuskaat
- ½ tl peper

- 1 losgeklopt ei voor insmeren worstebroodjes

Bereiding:

Doe de bloem, suiker, gist en de melk in een kom en kneed dit 3 minuten.

Voeg de boter en het zout toe en kneed nog eens 7 minuten tot het een elastisch deeg is.

Verdeel het deeg in 10 gelijke delen en maak hier bolletjes van.

Laat dit op een met bakpapier beklede bakplaat onder plastic folie 25 minuten rijzen.

Meng het gehakt met de paneermeel, het ei en de kruiden en verdeel dit in 10 gelijke delen.

Rol hier worstjes van, van ongeveer 10-15 cm.

Rol de bolletjes deeg uit in ovalen, iets groter dan de worstjes.

Leg de worsten in het midden van het deeg, vouw de zijanten naar binnen en de onder en bovenkant samen, zorg dat deze naad goed aansluit en onder komt te liggen.

Leg de worstebroodjes op de met bakpapier beklede bakplaat en dek dit af en laat nog 60 minuten rijzen.

Smeer in met losgeklopt ei voor een mooie bruine kleur en bak deze af, in een voorverwarmde oven van 230 graden, in 10-12 minuten.