

# Worstenbroodjes

Worstenbroodjes bakken volgens het recept van de workshop bij Inloophuis De Gasthof voor 24 worstenbroodjes

## Ingrediënten

1 kg gekruid gemengd gehakt, vermengd met een ei en beetje paneermeel.  
500 gram patentbloem.  
300 ml melk halfvol.  
85 gram plantaardige margarine.  
15 gram verse gist.  
8 gram bruine basterdsuiker.  
8 gram zout

Naast alle ingrediënten en werkzaamheden zijn 3 dingen heel belangrijk.

Dat zijn hygiëne, tijd en temperatuur.

Gun jezelf en de deeg de rust en dus de tijd om te ontwikkelen.

Afzonderlijke tijden zijn moeilijk exact te bepalen.

Daarom blijft het heel belangrijk om bij alles naar het product te kijken.

Dat betekent af en toe tussendoor kijken en of voelen of het goed gaat.

Zorg dat je werkruimte redelijk op temperatuur is en blijft tijdens alle werkzaamheden.

## Actie 1: Ingrediënten voorbereiden

De ingrediënten voorbereiden. Zorg voor een schone plek op het aanrecht. Alle ingrediënten afwegen en klaarleggen. Voor de melk en de boter heb je een pannetje nodig. Gist, suiker en zout kun je elk apart op een stukje aluminiumfolie, schaal of bakje leggen. De bloem kun je direct na het wegen op de werkplek storten.

## Actie 2: Gehakt voorbereiden

Het gehakt voorbereiden. Zorg voor een schone werkplek op het aanrecht. Rol van het gehakt een brood.

Snij het overlans in twee delen en verdeel elke sliert in 12 stukjes. (Ongeveer 40 gram per stukje).

Rol van de stukjes kleine worstjes, leg ze op een schaal of bord en zet deze in de koelkast.

Hierdoor stijven ze wat op en zijn ze later beter te verwerken.

## Actie 3: Deeg maken

Zet de melk op het vuur en laat deze lauwwarm worden. Mag niet heet worden!

Maak de boter ook al even warm en laat hem rustig zelf verder smelten.

Van de berg bloem maak je een "polder". In het midden maak je een kuil en met de bloem maak je rondom een dijk. Krui de gist in de kuil, strooi de basterdsuiker erbij en giet je voorzichtig de lauwe melk in de kuil.

Pas op dat de dijken niet breken. Als de melk erin zit, graaf je van binnenuit de dijken af en meng je

de bloem met de melk, zodat de melk niet kan wegstromen.

Nu wordt het flink kneden totdat alle bloem en melk goed met elkaar zijn vermengd. Als het wat taai begint te worden, giet je voorzichtig de boter erbij en ga je weer kneden. Als de boter helemaal verwerkt is, strooi je het zout over het deeg en ga je weer kneden. Net zo lang kneden totdat je handen vanzelf schoon worden en de werkplek ook zo goed als schoon is.

Soms kun je daarbij een beetje smokkelen door een klein beetje bloem aan je handen te doen. Maar wees hier spaarzaam mee. Goed kneden is belangrijk en noodzakelijk. Als je een wat gladde deeg hebt, maak je daar een bol van en leg die in een kom of schaal en dek deze af met een theedoek en dicht bij de verwarming zetten.

Eventueel kun je de deeg in de oven zetten, maar dan wel op een lage temperatuur. Deeg heeft namelijk tijd nodig om te rijzen! Als je ziet dat de deeg gerezen is haal je het tevoorschijn, sla het deeg helemaal plat en vouw het op. Links, rechts, boven en onder, zodat het weer een bol wordt en dan weer terug in de kom en bij de verwarming of in de oven.

Na een minuut of 10 druk je met je vinger op het deeg en als het deeg vlot terugschiet, is het klaar voor de volgende actie.

#### **Actie 4: Opbollen**

Als het deeg voldoende is gerezen leg je het weer op je werkplek. Leg de bol op de weegschaal en je zult zien dat je ongeveer 900 g deeg hebt van de bol. Rol je nu een brood zoals bij het gehakt. Het brood leg je op een dubbele theedoek en dek hem af met een dubbelgevouwen theedoek. Weer even laten reizen. Het brood snij je nu overlans door en elk deel snij je weer in 12 stukjes, elk ongeveer 35 tot 37 gram. De stukjes rol je tot een bolletje en dat leg je weer op een theedoek met het sneetje onder. Als alles is opgebold dan weer afdekken met een of twee theedoeken.

Na een minuut of 10 even kijken of ze gegroeid zijn. Als de deeg terugveerd wanneer je deze met je vinger indrukt dan zijn ze klaar.

#### **Actie 5: Lapjes rollen**

Zet de oven aan op 200 graden. Met een deegroller of schone wijnfles rol je de bolletjes uit tot langwerpige plakjes. Als je genoeg plaats hebt, kun je ze allemaal rollen of in twee of drie delen. De lapjes moeten wel even blijven liggen om wat op te drogen.

#### **Actie 6: Inpakken**

Leg het bakpapier op een bakplaat, haal de worstjes uit de koelkast en ga ze inpakken.

Neem een plakje en leg deze met de bovenkant (de ingedroogde kant) op het aanrecht. Leg er een worstje op, links en rechts deeg erom vouwen en dan de lange zijden in rollen. Knijp de naad goed dicht en rol het broodje uit tot de gewenste lengte, maar niet te kort. Leg het worstenbroodje met sneetje onder op de bakplaat, niet te dicht op elkaar.

#### **Actie 7: Insmeren**

Waarschijnlijk kunnen er 12 tegelijk op een bakplaat. Het beste kun je in twee keer bakken, dan heb je het beste grip en zicht op het resultaat. Als je een plaat vol hebt, smeer je de broodjes in met wat

geklopt ei vermengd met een klein beetje koffiemelk, geen grote druppels achterlaten, want die verbranden alleen maar.

### **Actie 8: Bakken**

Als de oven op temperatuur is (200 graden), zet je de plaat half hoog in de oven en zet de kookwekker op 10 minuten. Tussendoor regelmatig kijken of het goed gaat, want elke oven werkt anders.

Zijn ze na 10 minuten nog te bleek, dan nog even bakken. Wel op tijd kijken en pas op dat ze niet zwart worden.

Soms kan het nodig zijn om de plaat even om te draaien omdat de achterste misschien wat harder gaan.

Pas op bij het openen van een oven, want er kan plots een erg hete walm uit de oven komen. Als ze klaar zijn, schuif je de broodjes op de plaat tegen elkaar aan, zodat ze een beetje de rechte vorm houden en ze meteen al los zijn

Even laten afkoelen en smullen maar!