Stoombroodjes

Wat heb je nodig

1 pak broodmix (wit)
300 ml water
1 ui
1 prei
300 gram gehakt
1 teentje knoflook
extra bloem

4 eetlepels bloem
4 druppels tabasco
1 theelepel laospoeder
1 theelepel koriander
1 eetlepel ketjap
1 mespuntje zout

Doe het water in een beslagkom en strooi de broodmix erbij.
Kneed hier met de mixer in 4 minuten een soepel deeg van.
Laat het deeg afgedekt 15 minuten rijzen.
Kneed het deeg met de hand 2 minuten en laat het nog 15 minuten rijzen.

Pel de knoflook.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Snijd de uiteinden van de prei en was de prei.
Snijd de prei in smalle ringen.

Zet een koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe het gehakt, de ui en de prei in de koekenpan.
Bak het al omscheppend 3 minuten.
Pers de knoflook erboven uit.

Doe de bloem erbij, roer het erdoor en bak nog 2 minuten.
Doe het zout, de tabasco en de ketjap erbij.
Doe de laospoeder en de koriander er ook bij.
Roer alles goed door elkaar en laat het afkoelen.

Leg een vel bakpapier op de bakplaat en strooi bloem op het werkblad.
Leg het deeg op het werkblad.
Verdeel het deeg in 12 gelijke stukken.
Draai er balletjes van en laat ze 15 minuten afgedekt rijzen.

Rol ieder deegbolletje uit tot een rondje van 10 cm.
Schep in het midden 2 eetlepels gehaktmengsel.
Vouw de deegrondjes dicht en maak er bolletjes van.
Laat de bolletjes afgedekt 15 minuten rijzen.

Doe 1 liter water in de stoompan en breng het aan de kook.
Smeer de stoominzet van de stoompan in met olie.
Leg steeds 3 bolletjes tegelijk in de pan.
Doe het deksel op de pan en stoom ze in 15 minuten gaar.