Worstenbroodjes

Wat heb je nodig

1 pak broodmix (wit)
275 ml water (lauw)
25 gram boter
250 gram gehakt
2 theelepels gehaktkruiden
1 ei

Snijd de boter in stukjes.
Doe de broodmix, de boter en het water in een beslagkom.
Kneed met de mixer op de middelste stand.
Kneed tot een soepel deeg, dat van de kom loslaat.

Leg een theedoek over de kom en laat het deeg 10 minuten rijzen.
Kneed het deeg met de hand goed door.
Leg het deeg weer terug in de kom.
Laat het afgedekt nog 15 minuten rijzen.

Doe het gehakt in een schaal en doe de kruiden erbij.
Kneed het gehakt goed door.
Verdeel het gehakt in 10 gelijke stukjes.
Maak er rolletjes van, die allemaal even lang zijn.

Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Verdeel het deeg in 10 gelijke stukken en draai er bolletjes van.
Rol met een deegroller de bolletjes tot plakjes
De plakjes moeten iets langer zijn, dan de gehaktrolletjes.

Leg op elk deegplakje een rolletje gehakt.
Vouw de lange kanten van het deeg op elkaar.
Druk de uiteinden van de worstenbroodjes goed dicht.
Leg ze met de naad naar beneden op de bakplaat.

Breek het ei in een kopje.
Klop het ei los met een kleine garde of een vork.
Bestrijk de worstenbroodjes met het losgeklopte ei.

Laat de broodjes op de bakplaat afgedekt 45 minuten rijzen.
Zet na 35 minuten de oven op 200 graden.
Zet de bakplaat in de oven en bak 25 minuten.
Laat de worstenbroodjes afkoelen op een rooster.