

Romeinse worstenbroodjes

Genoeg voor 10 stuks

Ingrediënten voor het deeg

140 gram melk
330 gram bloem
1 zakje gist
6 gram zout
6 gram basterdsuiker
80 gram boter
1 theelepel karwijzaad

Ingrediënten voor de Luciaanse gehaktworstjes

500 gram half-om-halfgehakt
1 ei
50 gram paneermeel
2 theelepels peper
2 theelepels komijn
2 theelepels bonenkruid
1 theelepel wijnruit
2 theelepels peterselie
2 stukjes laurierblad (versnipperd)
Een scheutje vissaus

Werkwijze:

1. Zorg dat de melk op kamertemperatuur is.
2. Maak een hoop van de bloem en het zout en vorm er een kuil in.
3. Giet de melk in de kuil.
4. Voeg de boter, suiker, gist en karwijzaad toe.
5. Meng en kneed tot er een soepel egaal deeg ontstaat.
6. Weeg stukjes van 60 gram af en bol ze direct op.
7. Laat 30 minuten rusten.



8. Meng alle ingrediënten voor de Luciaanse gehaktworstjes en weeg porties van 60 gram af. Vorm hiervan de worstjes.



9. Rol de bolletjes deeg tot ovale plakjes uit.

10. Vouw het gehaktworstje erin en vorm tot worstenbroodjes.

11. Laat 60 minuten rijzen. Verwarm ondertussen de oven voor op 220°C.



12. Bak de worstenbroodjes in ca. 18 minuten gaar op een bakplaat.

