

Worstenbrood met speltbloem

Aantal: 20

Datum: 13 februari 2024

Versie: 1

Pagina: 1 van 2

Ingrediënten:	Deeg	Afvinklijst				
Zout	9 gram					
Handwarme melk	250 gram					
Speltbloem	500 gram					
Droge instant gist	7 gram					
Suiker	10 gram					
Roomboter	100 gram					
Kleinbroodverbeteraar	25 gram					
Ingrediënten:	Vulling					
Gehakt half om half	600 gram					
Ei	1 stuks					
Paneermeel	75 gram					
Peper	Beetje					
Zout	Beetje					
Ingrediënten:	Extra					
Geklust ei	1 stuks					

1.0 Voorbereiding:

Plaats een ovenschaal met water in de oven en warm de oven op tot 30 graden Celsius en weeg 100 gram boter af.

2.0 Deeg kneden:

Meng de ingrediënten, uitgezonderd de boter, in de aangegeven volgorde en kneed het deeg met een keukenmachine en de hand in 10 minuten tot een soepel deeg, voeg na 7 minuten de boter bij.

3.0 Rijzen:

Verdeel het deeg in 20 gelijke stukken en maak mooie bolletjes.

De bolletjes zullen ongeveer $900/20 = 45$ gram per stuk wegen.

Plaats de bolletjes op een bakplaat bedekt met bakpapier in de oven en laat de bolletjes op ongeveer 30 graden Celsius 30 minuten rijzen.

4.0 Meng het gehakt met de ingrediënten en verdeel het gehakt in 20 gelijke balletjes.

Eén bal zal ongeveer $734/20 = 37$ gram wegen.

Gebruik een broodplankje van 24 cm bij 14 cm om de gehaktrolletjes 14 cm lang te maken.

5.0 Uitrollen:

Klein beetje olijfolie op de aanrecht aanbrengen.

Rol de deegbolletjes uit tot ovale plakjes gebruik hiervoor een verstelbare deegroller met de oranje 3 mm ringen.

Leg het worstje op het deeg en vouw de smalle uiteinden over het worstje.

Vouw dan de brede uiteinden over het worstje en rol het geheel dicht.

Rol het broodje over het broodplankje, en maak de broodjes ongeveer 14 cm lang.

Worstenbrood met speltbloem

Aantal: 20

Datum: 13 februari 2024

Versie: 1

Pagina: 2 van 2

Leg de broodjes met de naad na beneden op twee bakplaten bedekt met bakpapier.

6.0 Rijzen:

Controleer of de oventemperatuur 30 graden Celsius is zet eventueel een ovenschaal met kokend water in de oven.

Laat de broodjes op twee bakplaten nog 45 minuten in de oven narijzen.

Bestrijk na het rijzen de broodjes met het geklutste ei.

7.0 Voorverwarmen:

Verwarm de oven zonder ovenschaal en zonder broodjes 15 minuten voor op 220 graden.

8.0 Bakken:

Plaats de eerste bakplaat met broodjes in de oven en bak de broodjes op 220 graden in 16 tot 18 minuten gaar.

En daarna de tweede bakplaat met broodjes.

9.0 Nabewerking:

De broodjes minstens een uur laten afkoelen op een broodplank.

Inspiratie opgedaan bij:

<https://www.laurasbakery.nl/brabantse-worstenbroodjes/>