

Brabantse Worstenbroodjes / Sausage Rolls from Brabant



Boodschappenlijstje broodjes

300 gram patent meel
½ theelepel droge gist
½ theelepel zout
1 eetlepel witte basterdsuiker
30 gram boter, op kamertemperatuur
125 ml volle melk

Vulling

250 gram rundergehakt
250 gram halfomhalf gehakt
100 gram paneermeel
zeezout, peper, nootmuskaat naar smaak
1 eetlepel worcestersaus

Tot slot: 1 vrije uitloop bio-ei, losgeklopt

Zo maak je worstenbroodjes

Meng alle ingrediënten voor de vulling en maak 10 rolletjes van 50 gram ieder.
Dek de gehaktrolletjes af en zet in de ijskast tot het deeg klaar is.

Doe alle ingrediënten voor het deeg in de mixerkom en mix ze door elkaar.
Het deeg voelt nu stevig en elastisch, kneed het kort met de hand door.
Dek het deeg af en laat het 15 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 190°C

Kneed het deeg kort met de hand door en rol het niet te dik uit in twee keer.
Snij het deeg in 10 vierkanten in totaal en rol het gehakt er in.
Plak de naden van het deeg vast met water en sluit ze goed af.

Strijk losgeklopte ei op de broodjes en zeef er heel dun meel over.
Leg de worstenbroodjes op een bakplaat met bakpapier en laat ze 5 minuten rusten.
Bak de broodjes in +/- 20 minuten licht goudbruin

Eet de worstenbroodjes warm met tomatenketchup en mosterd erbij

Brabantse Worstebroodjes / Sausage Rolls from Brabant



Shopping list for the buns

300g plain flour
½ teaspoon dry yeast
½ teaspoon salt
1 tablespoon caster sugar
30g butter, room temperature
125 ml whole milk

The filling

250g minced beef
250g minced pork
100g breadcrumbs
salt, pepper, grated nutmeg, to taste
½ tablespoon Worcestershire sauce

Finish: 1 free-range organic egg, beaten frothy

How to make sausage rolls

Mix all the ingredients for the filling together, roll 10 cylinders of 50g each. Cover the mince meat and place in the fridge until the dough is ready.

Place all ingredients for the dough in large mixing bowl and mix them together. The dough will feel firm and elastic, knead it briefly by hand. Cover the dough and set it aside to rest for ten minutes.

Preheat the oven to 190°C

Knead the dough briefly but firmly by hand and roll it out thinly in 2 pieces. Cut the dough into 10 squares and place a minced meat roll in each center. Brush the seams of the dough with water, fold it in half and press firmly closed.

Brush the rolls with beaten egg and dust with a little bit of flour. Place the rolls on a baking tray with baking paper and let rest for 5 minutes. Bake the rolls for +/- 20 minutes, until they are a light golden brown.

Serve the Sausage Rolls warm with tomato ketchup and mustard on the side