

## Worstenbroodjes

**Image**



# Worstenbroodjes

Heerlijke worstenbroodjes; de perfecte snack tijdens carnaval

ca. 245°C

ca. 14 min

75 stuks

## Ingrediënten

1.500 gram Bloem 100%

150 gram Damco kleinbrood superieur 10%

30 gram Zout 2%

60 gram Gist 4%

150 gram Boter 10%

705 gram Water 47%

## Kleurstoffen

5 gram Airlico eigeel

5 gram Airlico knalrood

5 gram Airlico pistachegroen

## Vulling

75 stuks Gehaktworstjes, 45 gram p/stuk

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

### Werkwijze:

1. Meng alle grondstoffen behalve de vulling door elkaar en kneed dit af tot een soepel deeg, kneed deze niet helemaal af.
2. Weeg het deeg af in 1 stuk van 1.000 gram en 3 stukken van 500 gram.

3. Kleur 500 gram met 5 gram **Airlico eigeel**, 500 gram met 5 gram **Airlico knalrood** en 500 gram met 5 gram **Airlico pistachegroen**.
4. De degen in voorslag leggen en 5 minuten laten rusten.
5. Rol het witte deeg uit op 3 mm in een rechthoek. Rol de gekleurde degen uit op 5 mm, snij hier stroken van en leg deze op het witte deeg.
6. Rol het deeg vervolgens uit op 2,5 mm.
7. Snij hier plakjes van 14x8 cm van (ca. 40-45 gram).
8. Leg hier de worstjes op en rol dicht.
9. Strijk de broodjes met heelei.
10. Geef de broodjes een narijs van ca. 45 minuten en bak op ca. 245°C in 14 minuten gaar.

## Image



**Image**



**Image**



