**Brabantse worstenbroodjes**

Nodig voor 6 – 8 stuks:

13 g boter, op kamertemperatuur

½ pak Koopmans Witbrood

140 ml water

300 g gehakt (half om half)

gehaktkruiden

1 eigeel

Bereiding:

Doe de witbroodmix en de boter in een beslagkom. Voeg het water toe. Kneed het geheel tot een soepel deeg. Laat het deeg in de kom, afgedekt met een vochtige theedoek, 10 minuten rijzen in de oven op 35 graden. Kneed het deeg met de handen nogmaals goed door en laat het eventueel nog 15 minuten narijzen voor luchtigere brabantse worstenbroodjes. Kruid het gehakt met de gehaktkruiden. Verdeel het gehakt in 6 tot 8 balletjes en maak er rolletjes van. Bestrooi het werkblad met bloem. Verdeel het gerezen deeg in een gelijk aantal balletjes als het gehakt. Druk de bolletjes plat tot een cirkel. Leg op elke deegcirkel een rolletje gehakt en vouw het deeg erom heen. Klop het eigeel los (eventueel met een drupje melk). Leg de brabantse worstenbroodjes met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met ei. Laat de brabantse worstenbroodjes gedurende 30 minuten narijzen in de oven op 35 graden. Draai daarna de oven omhoog naar 220°C en bak de brabantse worstenbroodjes in circa 25 minuten gaar en goudbruin.