



Verse worstenbroodjes

Bereiding

1. Meng het gehakt met het ei en het beschuit en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Kneed dit durende 5 minuten goed door. Het gehakt moet een beetje gaan plakken.
2. Rol het pizzadeeg uit en snij stroken van 6 cm bij 12 cm. Leg in het midden van deze stroken een "worstje" van het gehakt en rol het deeg goed dicht, herhaal dit voor de rest van de worstenbroodjes.
3. Verwarm de oven voor op 100 graden full steam. Strijk de broodjes in met het ei/water mengsel.
4. Leg de broodjes op een met bakpapier beklede magnetronschaal. Zet de broodjes in de oven en programmeer de volgende fases in de oven:
 - 1e fase: 3 minuten 100 graden full steam
 - 2e fase: 13 minuten 210 graden hete lucht met 180 watt magnetron
5. Laat de broodjes even uitdampen als ze uit de oven komen.

Ingrediënten

- Kant en klaar pizzadeeg
- 300 gr gehakt half om half
- 1 ei
- 2 verkrumelde beschuiten
- Peper/zout naar smaak
- Nootmuskaatpoeder naar smaak
- 1 eigeel aangemaakt met 1 zelfde deel water

Instellingen COS824RVS/MAT



Pelgrim
mooi makkelijk