

Brabantse Worstenbroodjes recept met Brand New Cake

 ± 0.5 uur

 ± 0.5 uur

 4 personen



Brand New Cake heeft in haar assortiment een heerlijke mix waarmee je typisch Brabantse Worstenbroodjes kunt maken. Heerlijk als tussendoortje, lunch, traktatie of om gewoon heerlijk op te eten. Ben je benieuwd naar hoe je op een eenvoudige, maar toch hele leuke manier worstenbroodjes kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- BrandNewCake Brabantse Worstenbroodjes-mix 400g;
- 7 gram gist;
- 8 gram suiker;
- 8 gram zout;
- Rolstok;
- Kwastje.

Overige benodigdheden:

- 200 milliliter water;
- 20 gram boter;
- 600 gram gekruide gehakt;
- 1 ei.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 240°C (heteluchtoven 220°C).





écht alles om te bakken

- Tip!** Leg het rolletje gehakt niet in het midden van het deeg maar aan de linker of rechter zijkant. Op deze manier kun je zo makkelijk de andere helft van het deeg over het rolletje gehakt vouwen.

Maak ook eens ander soort brood!

Zelfgebakken brood en broodjes zijn toch wel het allerlekkerst. Bovendien gaat je huis er ook nog eens lekker door ruiken. Win-win noemen we dat! Vind je het leuk om brood te bakken of ben je net begonnen met brood bakken en op zoek naar nog meer soorten brood om zelf te maken? Bekijk dan ook eens onze andere brood recepten! Op onze blog hebben wij namelijk meerder brood recepten verzameld die je naar hartenlust kunt gaan maken. Wat dacht je bijvoorbeeld van een volkorenbrood of lekkere mueslibollen? En met dit recept kun je heel eenvoudig zelf een heerlijke ciabatta brood maken. Lijkt het je leuk om eens een luchtig, zoet brood te bakken? Maak dan eens een heerlijke briochebrood! Zoals je ziet, is er keus genoeg!

Neem vooral een kijkje bij onze andere brood recepten en probeer elk recept uit. Misschien ontdek je wel een brood dat je zo lekker vindt, dat het je favoriet wordt. Wist je trouwens dat je bij Baktotaal ook ingrediënten en benodigdheden shopt om brood te bakken? Vul je winkelmandje met alles wat je nodig hebt en plaats op werkdagen voor 22:00 uur een bestelling. Als je dat doet, heb je de ingrediënten vaak al de volgende dag in huis! Hoe fijn is dat?! Zo kun je dus nog op korte termijn jouw favoriete brood recept maken.

Ga jij met ons recept zelf Brabantse worstenbroodjes bakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram



Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Brabantse Worstenbroodjes-mix 400g (Art.nr.: BNC00810)
- 1 × Bruggeman Gist instant 125gr (Art.nr.: DH98)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Wilton Rolstok Kunststof 15cm (Art.nr.: 03-0193)
- 1 × Kwast Hendi Siliconen 3,5cm (23,5cm) (Art.nr.: 515358)

