

Vegetarische Brabantse worstenbroodjes recept

 ± 0.5 uur

 ± 1 uur

 6 personen



Eet jij volgens een vegetarisch dieet? Dan zijn deze heerlijke vegetarische worstenbroodjes perfect voor jou! In dit recept leggen wij precies uit hoe je dit kunt maken. Perfect als lunch, tussendoortje of bij de koffie. Ben je benieuwd hoe je deze vegetarische worstenbroodjes kunt maken? Lees dan snel verder!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram BrandNewCake Brabantse Worstenbroodjes-mix;
- 7 gram gist;
- 8 gram suiker;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 200 milliliter water;
- 20 gram boter;
- 600 gram vegetarische gehakt.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 240°C (heteluchtoven op 220°C).
2. Kneed alle benodigdheden behalve het gehakt voor circa 12 minuten goed door elkaar heen tot het een deegbal vormt.



3. Verdeel het deeg in bolletjes van ± 40 gram en laat deze afgedekt voor 15 minuutjes rijzen.
4. Rol de bolletjes deeg vervolgens plat.
5. Verdeel het gehakt over de deegbolletjes.
6. Vouw het deeg dicht.
7. Leg de worstenbroodjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat en bestrijk ze met een losgeklopt eitje.
8. Laat de broodjes nu op de bakplaat nog voor een uur rijzen.
9. Bak de worstenbroodjes in ± 11 minuten gaar en goudbruin.

Handige informatie

Deel jouw Vegetarische Brabantse worstenbroodjes **met ons!**

Heb jij ook dit recept voor Vegetarische Brabantse worstenbroodjes uitgetprobeerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw Vegetarische Brabantse worstenbroodjes niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Brabantse Worstenbroodjes-mix 400g (Art.nr.: BNC00810)
- 1 x Bruggeman Desem & Gist (5x20gr) (Art.nr.: DH334)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Patisse Verstelbare Bakplaat 33-47cm (Art.nr.: 03685)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m** (Art.nr.: SDISILPAPER)

