

Ingredients

worstenbroodjes



English (8 breads)

Dough

200g+some (wheat) flour
120ml milk (room temperature)
12.5g butter (room temperature)
4g salt
5g fine sugar
5g dried yeast

Meat

300g minced meat
1 egg (M or L)
1 teaspoon minced meat herbal mix
2 cloves of garlic
1 onion
2 spoons bread crumbs

Optional

4 teaspoons mustard
2 teaspoons Worcestersaus
0.5 teaspoon curry powder
Hela Curry Original

Necessities

parchment paper
oven and baking tray
kitchen scale
pastry brush
cling film

Nederlands (8 broodjes)

Deeg

200g+beetje (tarwe) bloem
120ml melk (kamertemperatuur)
12.5g boter (kamertemperatuur)
4g zout
5g fijne suiker
5g gedroogde gist

Vleesvulling

300g gehakt
1 ei (M of L)
1 theelepel gehaktkruiden
2 teentjes knoflook
1 ui
2 lepels paneermeel

Optioneel

4 theelepels mosterd
2 theelepels Worcestersaus
0.5 theelepels kerriepoeder
Hela Curry Original

Benodigheden

bakpapier
oven en bakplaat
keukenweegschaal
bakkwastje
vershoudfolie