**Worstenbroodjes**

Deeg:

500 gram tarwebloem
 10 gram zout
25 gram roomboter
25 gram margarine
15 gram basterdsuiker
14 gram instant gist (of 35 gram verse gist)
260 gram water

Voor de worstjes:

500 gram half om half gehakt

65 gram ei
65 gram paneermeel

12 gram gehaktkruiden

→ Alle ingrediënten goed mengen en worstjes van ca. 50 gram maken.

Werkwijze:

* Alle ingrediënten kneden, na het kneden stukjes deeg afwegen van 50 gram, vervolgens bol je de deegstukjes losjes op
* De deegstukjes uitrollen met een deegroller tot ovale deegplakjes. Leg op elk deegplakje een worstje en vouw de uiteinden naar binnen. Vouw vervolgens het deeg om het worstje heen en knijp de sluiting dicht. Zorg ervoor dat er geen gehakt tussen de sluiting komt. Leg de worstenbroodjes op een bakplaat met de sluiting naar beneden (tip gebruik bakpapier, zodat je eventueel vet wat tijdens het bakken uit de worstjes komt nadien gemakkelijk kunt opruimen)
* Laat de worstenbroodjes nog ca. 45 minuten narijzen.
* Bak de worstenbroodjes op ca. 210 graden (hetelucht) voor ca. 13-15minuten.