

## Vegane worstenbroodjes

### Deeg:

150 gr speltbloem  
200 gr gebuild tarwemeel  
2 theel gedroogde gist  
2 theel oersuiker  
½ theel zout  
1 ½ dl water of melk  
50 gr roomboter of olie  
1 ei

### Werkwijze

- Meng bloem, meel, oersuiker en zout.
- Verhit het water met de roomboter totdat de roomboter gesmolten is.
- Laar dit afkoelen tot 37° c en voeg daar de gist aan toe.
- Meng dit met het meel en voeg het ei toe.
- Kneed 5-7 min, leg in een kom en dek af met een natte theedoek.
- Zet dit op een warme plek zodat het deeg kan rijzen tot 2 x het volume.
- Maak intussen de vulling.

### Vulling:

100 gr gemengde noten  
100 gr havervlokken  
50 gr wortel  
50 gr bleekselderij  
¼ theel nootmuskaat  
¼ theel piment  
1 cm verse gember  
½ theel zout  
1 eetl tamari  
1 theel paprikapoeder  
½ dl melk om te bestrijken  
(1 ei)

- Rooster de noten.
- Rooster de vlokken.
- Hak de wortel en bleekselderij zeer fijn en druk het vocht eruit door ze in een schone droge theedoek uit te knijpen.
- Maal de noten de vlokken fijn (of grof, naar gelang je lekker vindt)
- Meng alle ingrediënten voor de vulling.
- Voeg als de vulling te droog is het ei toe.
- Maak er 12 worstjes van en leg weg.
- Verwarm de over voor op 200° c.
- Rol van het deeg 12 lapjes en vul deze met de worstjes.



- Druk de zijkanten goed dicht, bestrijk eventueel met wat water zodat het beter plakt. Laat dit 20 min verder rijzen onder een stuk ingevet bakpapier (ivm plakken).
- Bestrijk de broodjes met wat ei of melk.
- Bak de worstenbroodjes gaar in 20 min.

