

Yoghurtbroodjes met gehakt / Yogurt rolls with minced meat



Boodschappenlijstje voor 8 Yoghurtbroodjes

500 gram tarwebloem
125 ml halfvolle melk
125 ml olijfolie
125 ml yoghurt
2 theelepels zout
7 gram droge gist
2 vrije uitloop bio-eidooiers, losgeklopt
sesamzaadjes

voor de vulling

500 gram rundergehakt
1 grote wortel
1 grote ui
zeezout en versgemalen zwarte peper,
takjes verse platte peterselie
½ theelepel paprikapoeder
½ theelepel ras el hanout

Zo maak je Yoghurt-broodjes met gehakt

Roer het gist door de bloem, doe de olie, yoghurt en melk bij de bloem in de mixer. Voeg het zout toe en mix 20-25 minuten. Doe het deeg in een schone, licht ingevette kom. Dek de kom af en laat het deeg een uur op een warme plek rijzen tot het in volume verdubbeld is.

Maak intussen de vulling

Pel en hak de ui fijn en schrap en snij de wortel in kleine blokjes, hak de peterselie fijn. Doe wat olijfolie in de pan en bak de groenten met het gehakt en de kruiden. Laat het met de deksel op de pan sudderen tot de wortel en ui zacht zijn, laat de vulling afkoelen.

Maak de broodjes

Neem het deeg uit de kom, kneedt het snel door en snij het in 4 gelijke stukken. Rol het deeg tot een halve centimeter dikte uit en snij er cirkels uit. Schep vulling op de deegcirkels, strijk eigeel op de randen en druk de randen stevig aan. Leg de broodjes met de naad naar de onderkant op een bakplaat met bakpapier belegd. Leg de theedoek weer over de broodjes en laat ze zo nog een half uurtje rijzen.

Verwarm de oven voor op op 200°C

Zo bak je de broodjes

Bestrijk de broodjes met eigeel gemixt met 2 druppels water en strooi er dan sesamzaadjes over. Bak de broodjes in ongeveer 15 minuten goudbruin en gaar.

Yoghurtbroodjes met gehakt / Yogurt rolls with minced meat



Shopping list

for 8 Yogurt Rolls

500g strong bread flour
125 ml semi-skimmed milk
125 ml olive oil
125 ml yogurt
2 teaspoons of salt
7 grams of dry yeast
2 free-range organic egg yolks, beaten
sesame seeds

for the Filling

500 grams minced meat
1 large carrot
1 large onion
sea salt and freshly ground black pepper, to taste
sprigs of fresh flat-leaf parsley
½ teaspoon of paprika
½ teaspoon ras el hanout

How to make yogurt rolls with minced meat

Stir the yeast into the flour, add the oil, the yogurt and the milk to the flour mixture in the mixer. Add the salt and mix for 20-25 minutes. Put the dough in a clean, lightly greased bowl. Cover the bowl and let the dough rise in a warm place for an hour, until doubled in size

Meanwhile, make the filling

Peel and chop the onion finely, scrape and cut the carrot into small cubes and chop the parsley. Put some olive oil in the pan and fry the vegetables with the minced meat and the herbs. Simmer with the lid on the pan until the carrot and onion are soft, let the filling cool.

Make the rolls

Take the dough out of the bowl, knead it quickly and cut it into 4 even pieces. Roll out the dough to half a centimeter thickness then cut out circles. Spoon filling on the dough circles, brush egg wash on the edges and press the edges firmly closed. Place the rolls with the seam downwards on a baking tray lined with waxed paper. Put the tea towel over the rolls again and let them rise for another half hour.

Preheat the oven to 200°C

How to bake the rolls

Brush the rolls with egg yolk mixed with 2 drops of water then sprinkle with sesame seeds. Bake the rolls in about 15 minutes or until golden brown and cooked.