



## Opwarm tips worstenbroodjes:

Opwarmen in oven: lekkerste keus.

Oven voorverwarmen op  $\pm 140$  °C

Worstenbroodjes iets nat maken.

c.a. 6 à 10 minuten opwarmen.

Voor het lekkerste resultaat worstenbroodjes in aluminiumfolie wikkelen, dit zal iets langer duren!

Opwarmen koekenpan: 2<sup>e</sup> keus

Koekenpan rustig voorverwarmen met deksel erop.

Worstenbroodjes in aluminiumfolie wikkelen.

Op een zacht vuurtje c.a. 6 à 10 minuten opwarmen, met de deksel op de pan.

Opwarmen combi magnetron: 3<sup>e</sup> keus.

Oven voorverwarmen op  $\pm 150$  °C

Magnetron op  $\pm 200$  watt

c.a. 1,5 minuut voor 1 worstenbroodje, 2 stuks 2,5 minuten, 3 stuks 3,5 minuten, 4 stuks 4 minuten  
5 stuks 5 minuten, etc. bij meer als 6 worstenbroodjes temperatuur iets naar beneden instellen.

Gebruik nimmer of nooit aluminiumfolie en of metaal in combinatie met magnetron.

Dit is wel geschiktste manier om bevroren worstenbroodjes op te warmen.

Opwarmen magnetron: 4<sup>e</sup> keus.

1 worstenbroodje 1 minuut op c.a. 600 watt

2 stuks 1 minuut 50

3 stuks 3 minuut 30

4 stuks 3 minuut 10

5 stuks 4 minuten

6 stuks 4 minuut 40

Bij meer als 6 worstenbroodje wattage iets naar beneden bijstellen.

Tip! Hoe lager het wattage hoe minder taai, slap ze worden.

Tip 2! Opschrijven wat je precies gedaan hebt, kun je het volgen keer makkelijker corrigeren.

Dit zijn richt tijden, hierin kunt u zelf uw bakmanschap op los laten.

Veel succes, en eet smakelijk.