**Piro’s**

3 dl water

500 g bloem

5 g gist
eetlepel zout

varkensworsten

Meng 500 g bloem met 3 dl water, 5 g gist en een eetlepel zout. Kneed tot een homogene deegbal. Verdeel het deeg in kleinere porties en rol ze uit tot vierkanten.

Haal het vel van varkensworstjes en rol ze op in het deeg. Leg de piro’s op een bakplaat op bakpapier. Laat ze afgedekt een half uurtje rijzen.

Schuif de plaat 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C.

Als je de piro’s later opnieuw wil opwarmen, doe dat dan in een warme oven, zodat het broodje krokant blijft.