



Hot Dog Brötchen

Description

Zutaten:

235 g Mehl Typ 550

16 g frische Hefe

15 g Zucker

1/2 TL Salz

90 ml Milch

2 Stück Eier

default watermark

Zunächst die Hefe in eine kleine Schale zerbröseln und den Zucker hinzugeben. 10 Minuten stehen lassen, bis alles flüssig ist.

Die übrigen Zutaten (ein Ei benötigen wir für die Glasur) in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Wenn die Hefe soweit ist, ebenfalls hinzufügen und in 15 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig anschließend an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1h gehen lassen.

Aus dem Teig dann ca. 60g schwere Teiglinge abstechen und quadratisch ca. 2 cm länger als der Hot Dog später sein soll ausrollen.

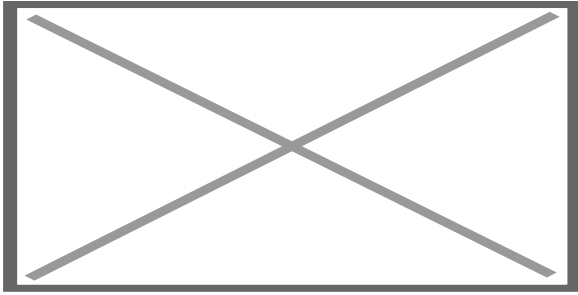
Den Teig dann zu einer Wurst aufrollen und die beiden Enden ca. 1cm breit unter klappen.

Den Backofen auf 40 Grad Umluft vorheizen und dann die Hot Dog Bun Rohlinge für weitere 35-40 Minuten im Backofen bei 40 Grad gehen lassen (auf dem Backblech Backpapier nutzen). Die Umluft ausschalten, so dass wir hier mit Restwärme arbeiten. Wenn die Rohlinge aufgegangen sind aus dem Backofen holen und den Backofen auf 205 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das verbliebene Ei mit einem EL Wasser in einer Schüssel verquirlen und dann die Rohlinge mit einem Pinsel auf der Oberseite mit dem Ei einstreichen.

Zum Schluss die Hot Dog Buns für exakt 10 Minuten im Backofen fertig backen. Nach 5 Minuten die Hitze auf 200 Grad reduzieren. Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen.

9 Stück



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

MÃrz 7, 2021

Author

jeanny

default watermark