

Hot Dog Brötchen

Zutaten (10 Stücke)

- ♥ 500 Gramm Weizenmehl (Typ 550)
- ♥ 25 Gramm frische Hefe
- ♥ 180 ml lauwarme Milch
- ♥ 50 ml Öl
- ♥ 1 Tl. Zucker
- ♥ 1,5 Tl. Salz
- ♥ 1 Becher Joghurt (150 Gramm)
- ♥ 1 Ei
- ♥ Ein wenig flüssige Butter + 1 Ei zum Bepinseln



Zubereitung

Die Hefe mit der Milch, Zucker und 2-3- Esslöffel Mehl verrühren und 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Mehl in den Rührkessel der Küchenmaschine sieben. Salz untermischen. Hefemischung und Joghurt zufügen und die Küchenmaschine auf langsamer Stufe einschalten. Das Ei und Öl zugeben und ca. 8- 10 Minuten kneten lassen.

Mit den Händen nochmal kurz durchkneten, rundwirken. Abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig in 5 gleichgroße Stücke teilen. Alle Stücke einzeln durchkneten und viereckig ausrollen (25 *25 cm) Mit ein wenig flüssiger Butter bepseln und zur Spitze hin aufrollen, halbieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Abgedeckt nochmal 40 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf **180° Ober/ Unterhitze** vorheizen.

Die Brötchen mit einem verquirlten Ei bepseln und ca. **25 Minuten** goldbraun backen.

Wir haben unseren Hotdog mit Berner Würstel, Essiggurke, karamellisierte Zwiebel, Ketchup, und Mayo belegt.

Gedanken: es ist sehr wichtig, dass man weiß, was man isst. In diesem Fall kann man mit ein wenig Zeitaufwand ein sehr häufig verwendetes Fertigprodukt ersetzen. Die Brötchen eignen sich auch gut zum Einfrieren. So stehen jederzeit selbstgemachte Brötchen zur Verfügung.