



Hot Dog mit selbstgebackenem Brötchen

 Schwierigkeitsgrad
mittel

 Zubereitungszeit
20 Minuten

 Gärzeit
60- 70 Minuten

 Backzeit
25-30 Minuten

 Temperatur
180° O/U

 Portion/ Größe
6 Stück

Zutaten

500 gr Weizenmehl (Typ 550)	Belag nach Belieben:
21 gr frische Hefe	Würstel
180 ml lauwarme Milch	Essiggurken
50 ml Öl	Ketchup
1 Tl. Zucker	Mayonnaise
1,5 Tl. Salz	Burger Sauce
150 gr Joghurt	Röstzwiebel
1 Ei	Käse
1 Ei zum Bepinseln	



Großer Ofenzauberer plus →



Zubereitung

Mehl in den Rührkessel der Küchenmaschine sieben. Salz und Zucker untermischen. Hefe darüber bröckeln. Joghurt, Ei und Öl hinzufügen und die Küchenmaschine auf langsame Stufe einschalten. Nach und nach die Milch hinzufügen und ca. 8-10 Minuten kneten lassen. Mit den Händen noch einmal kurz durchkneten und zu einer Kugel formen. Abgedeckt ca. 30-50 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück einzeln durchkneten und zu einem Kipferl formen. Auf den befetteten und bemehlten Ofenzauberer legen und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Brötchen mit einem verquirlten Ei bestreichen und ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Wir haben unsere Hotdogs mit gegrillten Würstchen, Essiggurken, Röstzwiebeln, Burgersauce, Ketchup und Mayo belegt.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte →



Folge uns

