

Hotdogs aus dem Backofen

Zutaten für 6 Hotdogs

300g Weizenmehl Typ 550
50g Butter
110g Milch
60g Wasser
1 TL Honig
10g Hefe
1 TL gemischte Kräuter oder Toskana von Edelschmaus
8g Salz



Weitere Zutaten

6 Hotdog Würstchen
6 Scheiben durchwachsener Speck
3 Scheiben Emmentaler Aufschnitt Käse
1 Zwiebel, gewürfelt
1 eingelegte Peperoni aus dem Glas (scharf), fein gehackt
Gurkensalat aus dem Glas oder Essiggurken
1 EL Sesam zum Bestreuen
1 Ei und 2 EL Milch verquirlt

So funktioniert es!

Zutaten für den Teig, mit der Küchenmaschine, ca. 4 Minuten kneten.
20 Minuten ruhen lassen und nochmal mit dem Knethaken und Küchenmaschine kräftig kneten.
Abgedeckt 1 – 2 Std. gehen lassen.

So geht es weiter!

Den Teig per Hand, auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 – 8mm stark, zu einem Rechteck ziehen und drücken. Ca. 20 x 48
6 Streifen a 8cm schneiden.

So geht es weiter!

Zwiebeln und Peperoni mischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
Die Würstchen aus dem Glas gut abtropfen lassen.
Mit scharfem Messer, die Würstchen der Länge nach, tief einschneiden, sodass man sie aufklappen kann.
Nicht durchschneiden

So geht es weiter!

Die Speckscheiben, mit Abstand auf den Ofenzauberer legen.
Auf jede Scheibe eine Bockwurst, mit der Schnittfläche auf den Speck legen.
Darauf etwa 1 – 2 EL Zwiebel / Peperoni Würfel, die mit einer halben Scheibe Emmentaler Aufschnitt abgedeckt werden.
Den Teig - Streifen darüberlegen und ringsum mit den Fingern nach unten drücken, sodass eine geschlossene Haube entsteht.
Mit dem verquirlten Ei kräftig bestreichen und mit Sesam bestreuen

Backen bei vorgeheizten 200C

Unterster Einschub für 20 – 25 Minuten backen, bis die Brötchen goldbraun sind.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de