

HOT DOG BRÖTCHEN

Hot Dog Brötchen

In diesen Hot Dog Brötchen kann man wunderbar einen Hot-Dog, saftiges Pulled Pork oder ein Philly-Cheesesteak servieren. Locker und fluffig passen die leicht süßlichen Brötchen zu so ziemlich allem. Und was auch immer man sich als Füllung aussucht – im selbstgemachten Bun schmeckt es doch gleich doppelt so gut!



Zutaten für 4 Brötchen:

200g Weizenmehl Typ 550, backstark

80g Weizenmehl Typ 405

20g Hartweizengries

50ml fettarme Milch + etwas zum Bestreichen

1 Ei Größe L, ca. 55g

60g Wasser

15g Butter

5g Salz

10g Zucker

10g frische Hefe

Zubereitung:

Alle Zutaten abwiegen, in eine Schüssel geben und 12 Minuten auf kleiner Stufe (bei der Kitchen Aid Stufe 2) kneten.



Den Teig 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen. In 4 Portionen teilen, zu länglichen Röllchen formen und 90 Minuten auf dem Blech gehen lassen. Nach der Hälfte der Zeit einmal falten.



Die aufgegangenen Brötchen vorsichtig mit etwas Milch einpinseln und bei 210°C mit Dampf in den vorgeheizten Backofen schieben.



12 Minuten backen, dabei nach 5 Minuten die Hitze auf 180°C reduzieren.

Die Hot Dog Brötchen auf dem Gitter auskühlen lassen.

Aufschneiden und mit leckeren Zutaten füllen.

Was gibt's bei euch?

