

# Hotdogs

## Teig:

250 g Milch  
50 g Butter  
 $\frac{1}{2}$  Würfel Hefe  
1 Ei  
30 g Zucker  
520 g Weizenmehl 550  
1,5 TL Salz

## Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
2 EL Milch

## Belag je nach Geschmack:

Hotdog-Würstchen  
Senf, Ketchup, Mayonnaise  
Gurkenscheiben  
Röstzwiebeln etc.



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Für den Teig zunächst Butter und Hefe in lauwarmer Milch auflösen.  
(im TM: **3 min./37 Grad/Stufe 2**)

Restliche Teigzutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten.  
(im TM: **4 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in der mittleren Edelstahlschüssel **2 Stunden** abgedeckt gehen lassen.

Danach auf der Teigunterlage mit dem Nylonmesser in 8 gleichgroße Stücke aufteilen.  
Jedes Stück etwas falten und dann länglich auf ca. 18 cm rollen, auf dem Zauberstein verteilen und etwas plattdrücken.

Eigelb mit Milch verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene  
**ca. 20 min.** backen.

Etwas abkühlen lassen, seitlich etwas einschneiden und je nach Geschmack füllen.