Bauern Hot Dog

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Mehl
12 G	Salz
1 PKG	Trockenhefe
10 G	Backmalz
15 G	Butter
285 G	Wasser
7 STUECK	Käse-Debreziner (oder Frankfurter, Käsekrainer)

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Trockenhefe, Backmalz, Butter und das lauwarme Wasser in eine Schüssel geben.
2. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten
   und anschließend ca. 30 – 60 Minuten rasten lassen.
3. Den Teig danach auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 7 Stücke teilen.
4. Mit Hilfe eines Nudelwalkers die Stücke ca. 5mm dick länglich ausrollen.
5. Die Stücke sollten rechteckig und eher länger als breit sein (ca. 7x30 cm).
6. In der Zwischenzeit das Backrohr vorheizen – Heißluft 210°C.
7. Ans Ende eines Teigrechteckes das Käse-Debreziner-Würstchen legen
   und den Teig überlappend rundherum aufrollen, bis das ganze Würstchen mit Teig umhüllt ist.
8. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit etwas Wasser besprühen.
9. Im vorgeheizten Backrohr bei 210°C für 20 Minuten backen.

SEMINAR BÄUERINNEN