



Domowe Hot Dogi

Autor: Paulina Wardęcka

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie Ciasta:

Z drożdży, 1 dużej łyżki mąki, ½ szklanki mleka i łyżki cukru zrobić rozczyń – dobrze wymieszać i odstawić pod przykryciem na 15 min. W międzyczasie do dużej miski przesiać resztę mąki – wymieszać ją z solą. Jajko rozbełtać w oddzielnym naczyniu z mlekiem. Kiedy drożdże wyrosną, do mąki dodać masę mleczno-jajeczną i rozczyń. Połączyć składniki za pomocą miksera z odpowiednimi końcówkami. Następnie dodawać stopniowo po łyżce oleju. Miksować około 8 min., aż ciasto będzie białe, elastyczne, napowietrzone i łatwo odchodzące od ścianek miski. Zagnieść krótko rękami i odstawić do wyrośnięcia pod przykryciem na 1 godz. 20 min (do podwojenia objętości – temperatura pokojowa). Kiedy ciasto wyrasta przygotować farsz.

Przygotowanie Farszu (nadzienia):

Parówki ugotować w wodzie – uważać, aby nie popękały. Wyjąć, osuszyć i pozostawić do wystudzenia. Cebulę i pieczarki pokroić w kostkę. Umieścić na patelni i podlać ¼ szklanki wody. Lekko posolić. Smażyć na średnim ogniu do odparowania wody. Można dodać masło i lekko podsmażyć pieczarki. Dodać sos pomidorowy i czosnek. Podsmażyć do lekkiego zgęstnienia. Wystudzić.

Formowanie Hot Dogów:

Ciasto drożdżowe krótko zagnieść i podzielić na dwie części (na 6 i na 6 hot dogów). Każdą z nich, kolejno rozwałkować na długi placek o szerokości naszej parówki. Wyłożyć połowę sosu pomidorowego z pieczarkami i cebulą – rozprowadzić równomiernie. Posypać przyprawą do pizzy i wyłożyć tarty ser. Ułożyć w równych odstępach 6 parówek. Placek podzielić nożem na 6 kawałków. Każdy zwinąć w rulonik i ścisnąć brzegi. Ułożyć w odstępach na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Tak samo postąpić z pozostałym ciastem. Następnie należy je pozostawić na 15 min. do wyrośnięcia.

Pieczenie Hot Dogów:

Hot dogi posmarować ciepłym mlekiem i posypać sezamem. Wierzch bułeczek można delikatnie ponacinać – dla ładnego efektu. Odstawić na 5 min, a następnie umieścić w piekarniku rozgrzanym do 190 stopni C - piec około 25 min. – do wyrośnięcia i zezłocenia. Podawać z ulubionym sosem np. tzatzyki.

Przygotowanie Sosu:

Jogurt i śmietanę połączyć i dobrze wymieszać. Dodać pokrojonego w kosteczkę ogórka i przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku. Schłodzić przez min. 30 min. Można podać posypyany natką pietruszki, świeżym oregano lub lubczykiem.

Wskazówki

Pyszne za równo na ciepło jak i na zimno.

Idealne na wyjazdy i pikniki.

Składniki na Bułki do Hot Dogów:

3 i 1/2 szklanki mąki pszennej + mąka do podsypywania

1/2 szklanki mleka 2% łąciate

1/2 szklanki śmietanki 30% łąciata

25 g drożdży świeżych

1 łyżka cukru

1 łyżeczka soli

3 łyżki oleju

1 jajko

ciepłe mleko do posmarowania bułek przed pieczeniem + ziarna sezamu do obsypania

Składniki na Farsz:

tarty żółty ser

12 parówek / kiełbasek kabanosowych

10 pieczarek

1 szklanka przecieru pomidorowego (użyłam domowego: pomidory, cukinia, cebula, czosnek, zioła)

2 ząbki czosnku

1 cebuli

przyprawa do pizzy, sól

1 łyżka masła łąciate

Składniki na Sos Tzatzyki

150 g jogurtu greckiego

150 g śmietany 12% łąciata

1/2 długiego ogórka

1 ząbek czosnku (lub więcej)

świeża natka pietruszki / lubczyk / oregano