

Hotdog (aus Dänemark)

500g Mehl
1 TL Salz
1 TL Zucker
½ Hefewürfel
240ml lauwärmer Sojamilch
70 ml Öl

mit
und
vermischen.
in
auflösen und
dazugeben. Die Mischung zu dem Mehl geben und
zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig
zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich vergrößert hat.
Danach den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und in
6 gleich große Stücke teilen. Aus diesen Stücken jeweils lange Rollen formen und auf
einem mit Backpapier belegten Backblech legen. Noch mal ca. 20-30 Minuten an einem
warmen Ort gehen lassen. Dünn mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen
bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten backen.

6 veg. Wiener Würstchen in heißem Wasser kochen.

Das Hotdog-Brötchen zur Hälfte der Länge nach aufschneiden.
Danach das heiße Würstchen hinein legen und mit

Tomatenketchup,
Senf (mild),
Remoulade,
Röstzwiebeln
Gewürzgurkenscheiben

und
garnieren.

Ergibt: 6 Hotdogs

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Minuten

Ruhezeit: ca. 1 Stunde

Backzeit: ca. 20 Minuten