



Zimski hot dog

🕒 40–45 Min   

Priprema

- 1 U zdjelici sjedinite 1 žlicu brašna, kvasac, šećer i mlijeko. Ostavite da odstoji 10 minuta. U veću zdjelu dodajte ostatak brašna i sol te promiješajte. Dodajte smjesu s kvascem, polovicu vode te povežite sastojke (možete mijesiti rukama ili uz pomoć kuhinjskog robota).
- 2 Ulijte ostatak vode i ulje te nastavite mijesiti 10 minuta. Oblikujte tijesto u kuglu i prebacite u nauljenu posudu koju pokrijte plastičnom folijom. Ostavite tijesto da se diže 60 minuta na sobnoj temperaturi, odnosno dok duplo ne naraste.
- 3 Dignuto tijesto lagano premijesite i podijelite na 8 jednakih dijelova. Svaki dio oblikujte u pecivo tako da ga razvaljate u ovalni oblik i zarolate kao na videu, pa rubove spojite. Poslažite ih na lim za pečenje i pokrijte folijom te ostavite da se dižu oko sat vremena.
- 4 Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Jaje razmutite i premažite peciva jajetom. Stavite u pećnicu na 15-18 minuta. Pečena peciva prebacite na rešetku i pokrijte krpom i ostavite da se ohlade.
- 5 Hrenovke skuhaite prema uputama na pakiranju pa ih kratko tostirajte na lagano nauljenoj grill tavi. Hot dog peciva prerežite po dužini pa ih premažite maslacem i tostirajte. Za umak pomiješajte sve sastojke.
- 6 Uzmite jedno pecivo, na jednu polovicu rasporedite sir, na drugu kupus, u sredinu stavite hrenovku pa prelijte umakom. Na kraju sve posipajte prženim lukom i poslužite.

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za hot dog peciva:

400 g	Glatkog brašna
15 g	Svježeg kvasca
1 žličica	♦ Morska sol
10 g	Šećera
100 ml	Mlijeka
140 ml	Vode
50 ml	Ulja
1 kom	Jaje, za premazivanje

Za honey mustard umak:

1 žlica	Senfa
1 žličica	Meda
2 žlice	Majoneze
0.5 žličice	♦ Dimljena paprika

Za punjenje:

8 kom	Hrenovki
200 g	Crvenog kupusa
100 g	Sira, naribanog
1 pakiranje	♦ Crispy Onion - Prženi luk
2 žlice	Maslaca, za peciva

