

Franken Hotdog mit Nürnberger

mit
Original Nürnberger Rostbratwürsten
von WOLF WURST



Zutaten Brötchen:

- 300 g Mehl
- 2 EL warmes Wasser
- 1 TI Zucker
- 1/2 TI Salz
- 50 ml Olivenöl
- 100 ml Milch
- 1/4 W Hefe
- 1 Eiweiß

Zubereitung:

Brötchen: Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und den Zucker einrühren. Hefemischung, Milch, Salz, Eiweiß und 200 g Mehl in einer Schüssel zu einem Teig verkneten. Das Öl zufügen und nach und nach das restliche Mehl unterkneten, sodass ein glatter, nicht zu weicher Teig entsteht. Den Teig ca. 45 Min. abgedeckt gehen lassen. In ca. 10 Teile teilen und zu Rollen schleifen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und nochmal abgedeckt 30 Min. gehen lassen. Nun mit der Eigelb-Wasser-Mischung bepinseln, (wer möchte kann die Brötchen mit Sesam bestreuen) und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 20 Min. goldgelb backen. Zum Bestreichen 1 Eigelb und 2 TI. Wasser.

Röstzwiebel: 3 Stück Zwiebel in feine Ringe geschnitten, 2-3 l Öl, 1 EL Mehl, 1 Messerspitze Paprika.

Hotdog: Die Brötchen nach Belieben mit den ausgewählten Zutaten belegen.

Guten Appetit wünscht:

