

# HOT DOG BRÖTCHEN SELBER MACHEN

Vorbereitungszeit 20 Minuten | Kochzeit 12-15 Minuten

| Leicht | 10 Portionen



Ein guter Hot Dog steht und fällt mit einem guten Hot Dog Brötchen. Leider ähneln die gekauften Produkte doch meist eher einem Papkarton und sind eher nicht so lecker. Aber mit diesen selbstgebackenen Hot Dog Buns wird der heiße Hund zu einer wahren Köstlichkeit.

## Schritt 01

Das Mehl mit Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Butter und Eier dazugeben. Die Hefe in der Milch auflösen und ebenfalls dazugeben. Die Milch sollte max. 20 °C haben.

## Schritt 02

Jetzt alles in einer Knetmaschine auf Stufe 1 für 3-4 Minuten vermischen und danach auf Stufe 2 etwa 7 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig auf eine Arbeitsfläche ohne Mehl geben und zu einer Kugel formen. Anschließend den Teig zurück in die Schüssel geben und mit einer Folie oder mit einem Deckel abgedeckt an einem warmen Ort (ideal 25 °C) für 1 Stunde gehen lassen.

## Schritt 03

Nach dem Gehen den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und in 10 Portionen á 90 g teilen. Die Teigportionen zu Kugeln formen und abgedeckt 10 Minuten entspannen lassen. Anschließend die Teigkugeln zu länglichen Brötchen formen ([siehe Video](#)). Jeweils 5 Stück auf ein Blech mit Backpapier geben und nochmals abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

## Schritt 04

Das Ei mit der Milch am besten mit einem Handmixer aufmixen und die Hot Dog Buns nach 45 Minuten damit einpinseln. Die Brötchen im vorgeheizten Ofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene für etwa 12-15 Minuten backen. Zwischendurch immer mal in den Ofen schauen, da sie schnell braun werden können. Bei Bedarf die Hitze auf 200 °C herunterdrehen und gegebenenfalls die Ofentür kurz öffnen, um etwas Hitze abzulassen.

Guten Appetit!

### **Hot Dog Brötchen selber backen - so wird er richtig lecker!**

## Tipps

Ihr könnt mit dem gleichen Teig auch Burgerbrötchen machen. Es gibt aber auf meinem Kanal auch ein Video dazu.

## Zutaten

- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 25 g Zucker
- 10 g Salz
- 225 g Milch (max. 20 °C)
- 20 g frische Hefe
- 40 g Butter (kalte)

- 2 Eier Größe M

**Zum Einpinseln:**

- 1 Ei + 1 EL Milch

**Zum Belegen:**

- Die Wurst der Wahl und z.B. Sauerkraut, Essiggurken, Röstzwiebeln und Senf und Ketchup

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.2 / 5. Anzahl der Bewertungen 72

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

**Mein Backbuch\*:**