



Hots dog maison

Ingrédients

470 g de farine
20 g de lait en poudre
20 g de sucre
~~1 cc de sel~~
~~1 sachet de levure boulangère~~
50 g de beurre ramolli
1 œuf
250 g d'eau tiède
1 sachet de levure spécial pain de Demarle

Dans le bol du robot mettre la farine, la levure, le lait et le sucre mélanger vitesse 1 quelques secondes

Ajouter l'œuf

Verser l'eau toujours vitesse 1 quelques minutes

Incorporer le beurre vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte forme une boule

Faire lever environ 20 mn

Façonner la pâte en 12 rectangles

Déposer au centre de chaque rectangle une cuillère de moutarde ou ketchup ou harissa ou sauce de votre choix (nous avons mis pour certains ketchup et d'autres moutarde et un plaque de fromage)

Mettre une saucisse dans chaque rectangle

Fermer la pâte en pinçant bien de façon à ne pas faire s'échapper la sauce
Laisser lever à nouveau 30 mn

Badigeonnez les hot dog de jaune d'œuf dilué avec un peu de lait

Enfournez pour 20-25 minutes à 180°

A la sortie du four recouvrir d'un torchon les hot dog pour qu'ils restent mous