



JERNEJ KITCHEN

DOMAČE HOT DOG ŠTRUČKE

Mehke, rahlo sladke, odlične in brez gnetenja. Perfektne za praznovanja, piknike ali pa postrežene kot zajtrk štručke med tednom ali čez vikend.

ZA	5	ŠTRUČK
PRIPRAVA:	15	MINUT
POČITEK TESTA:	120	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT

HOT DOG ŠTRUČKE

170 ml mleka

20 g sladkorja

5 g svežega kvasa Fala

225 g gladke bele moke, tip 500

4 g soli

35 g masla, zmečkanega in narezanega na kocke

poljubni posip: mak, sezam, solni cvet

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

manjša skleda

lesena kuhalnica

večja skleda

folija

papir za peko

pekač

PREMEŠAMO MLEKO, SLADKOR IN KVAS

V manjši skledi premešamo mleko, sladkor in svež [kvas Fala](#). Pustimo 10 minut, da začne kvas reagirati.

PREMEŠAMO V HOMOGENO ZMES

V večjo skledo stresemo moko, sol in kvasno mešanico. Dobro premešamo z leseno kuhalnico, tako da dobimo homogeno zmes. Dodamo zmeččano maslo in ga dobro vgnemo v zmes. To lahko naredimo kar z leseno kuhalnico. Mešamo tako dolgo, da se maslo raztopi in dobro vgnete v zmes, da ni vidnih posameznih koščkov masla. Skledo pokrijemo s folijo in postavimo v hladilnik za 45 minut.

OBLIKUJEMO V ŠTRUČKE

Testo prestavimo na rahlo pomokano delovno površino, testo rahlo pomokamo in razrežemo na pet enakih delov. Vsak del oblikujemo v hot dog štručko, to pa postavimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Oblikujemo še ostale štručke in postavimo v hladilnik za 1 uro. Pečico segrejemo na 190 °C.

PEČENJE

Vzhajane štručke premažemo z mleko in posujemo s poljubnim posipom (mak, sezam, solni cvet). Postavimo v pečico in pečemo 15 minut na 190 °C.

POSTREŽEMO ALI SHRANIMO

Hot dog štručke napolnimo s poljubnim nadevom in postrežemo. Lahko pa jih shranimo v vrečko do 2 dni ali pa jih zamrznemo do 1 meseca.