



## 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, zmehčanega 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 kuhalnicico, tako da dobimo homogeno zmes. Dodamo zmehčano maslo in ga dobro vgnemo v zmes. To lahko naredimo kar z leseno kuhalnicico. 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.