

Hot dog tradizionali

8 pezzi



facile

● Fino a 50 Min.



1 Preparazione:

Rivestire una teglia con la carta da forno.

2 Panini:

Mescolare la farina con la Pasta madre disidratata. Aggiungere acqua e impastare per ca. 5 minuti. Aggiungere il sale e impastare per altri 5 minuti ca. Aumentare lievemente la velocità e lavorare l'impasto per ca. 2 minuti fino a ottenere un composto liscio e morbido. Coprire e lasciar lievitare (ca. 60 minuti). Dopo ca. 30 minuti appiattire l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato, ripiegarlo e coprirlo nuovamente.

Versare la crusca di segale in un'ampia terrina. Con l'impasto formare otto panini di forma allungata (ca. 16 cm), spennellarli con un po' d'acqua, rigirarli nella crusca di segale e disporli sulla teglia preparata in precedenza. Lasciare lievitare per altri 30-45 minuti ca.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 260 °C
Aria calda: 240 °C

Ingredienti:

Panini:

230 g di farina semi-bianca
230 g di farina di segale
1 bustina di Lievito madre in polvere con lievito di birra Dr. Oetker
3.5 dl d'acqua (350 ml)
2 c. da tè di sale
d'acqua
100 g di farina di segale integrale macinata grossa

Senape al pomodoro:

100 g di purea di mele
30 g di purea di pomodoro
1 c. da tè di Epifin Dr. Oetker
10 g di senape
2 c. da tavola di aceto balsamico bianco
di pepe

Copertura:

8 Wienerli
1 c. da tavola di aceto
2 c. da tavola di olio di girasole
1 c. da tè di senape
1 piccolo cavolo bianco
2 cipollotti



Incidere i panini per il lungo con un coltello ben affilato e posizionare la teglia sul ripiano centrale del forno preriscaldato. Abbassare la temperatura del forno di 30 °C e cuocere per 20-25 minuti.

Forno tradizionale: 230 °C

Aria calda: 210 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: 20 - 25 Minuti

③ Senape al pomodoro:

Unire tutti gli ingredienti, riscaldare mescolando e lasciar raffreddare.

④ Farcitura:

Scaldare i Wienerli nell'acqua. Mescolare bene l'aceto, l'olio e la senape. Tagliare finemente il cavolo, incorporarlo e mescolare bene. Tagliare i panini per il lungo, spalmarvi la senape alla mela e al pomodoro, coprire con il cavolo e riempirli con i Wienerli caldi. Tagliare finemente i cipollotti e distribuirli sopra.

