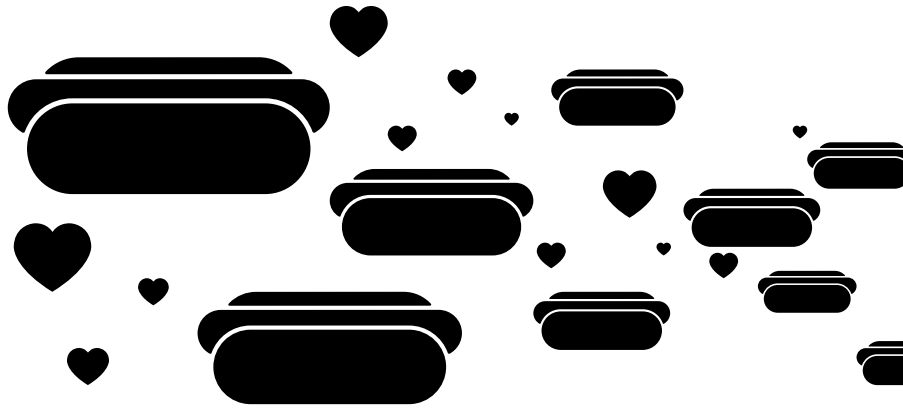


## Hot Dog-Brötchen

### Für ca. 9 Brötchen braucht ihr:

500 g Mehl  
240 ml Milch, lauwarm  
60 ml Öl  
1 Ei  
1 Pck. Trockenhefe  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Milch zum Bestreichen



### Zubereitung:

1. Mehl mit Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen.
2. Das Ei, Öl und die lauwarne Milch dazugeben und gut durchkneten.
3. Den glatten Teig zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis er sich vergrößert hat.
4. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, in 9 gleich große Stücke teilen, zu länglichen Brötchen formen und etwas platt drücken.
5. Die Brötchen noch mal 30 Minuten auf dem Backblech gehen lassen und dünn mit Milch bestreichen.

**15 Minuten bei 175 °C Umluft backen** und mit Würstchen, Ketchup/Hot Dog Sauce, Röstzwiebeln und sauren Gurkenscheiben genießen.

### Tipp:

Die Brötchen lassen sich gut einfrieren und schmecken auch als Burger-Buns oder zum Frühstück.