

# Hot dogs revisités

## Ingrédients

- 1 oeuf
- 190 g de lait tiède
- 6 g de sel
- 10 g de sucre
- 30 g de beurre
- 300 g de farine
- 1 cc 1/2 de levure de boulanger déshydratée (ou un cube de levure fraîche 20 g)

## Préparation

Sans thermomix

Pour 8 hot dogs, mettre dans la cuve de la MAP (ou pétrir à la main ou au robot) la totalité des ingrédients, en faisant attention que le sel et la levure ne soit pas en contact.

Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer sur le plan de travail. Partager en 8 morceaux et les rouler en long boudin. Enrouler chacun autour d'une saucisse (type knackis) sans trop serrer. Déposer chaque hot dog ainsi formé sur la plaque du four couverte d'un tapis de cuisson, laisser lever 45 mn environ.

Badigeonner les hot dogs de jaune d'œuf ou de lait. Enfournier dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer le four) et cuire 15-20 min à 200° (surveiller la cuisson, elle varie d'un four à l'autre, chez moi 18 min à 180°) jusqu'à ce que les hot dogs soient bien dorés. Servir avec une salade et une sauce au choix (moutarde, ketchup, etc)

## Avec thermomix

Mettre dans le bol du robot, le lait (à température ambiante c'est mieux), la levure, le sucre et l'œuf battu, on programme 2mn 30/37°/VIT 2

Ajoutez ensuite la farine, le sel et le beurre en petit morceaux, puis 3mn /pétrin

Retirez alors la pâte du bol du robot, mettre un peu de farine dans le fond du saladier, et y déposer la boule de pâte, recouvrir d'un torchon et laissez la pâte doublée de volume (j'ai utilisé l'astuce du micro ondes en guise d'étuve, soit une tasse d'eau 3 mn dans le micro ondes puis on y glisse le saladier avec torchon dessus, et grâce à la chaleur de l'eau dans la tasse, au bout de 20 mn à peine ma pâte était superbe)

Déposer la pâte sur une feuille siliconé, et bien la dégazer, la roulé en un boudin.

Partager en 8 morceaux et les rouler en long boudin. Enrouler chacun autour d'une saucisse (type knackis) sans trop serrer. Déposer chaque hot dog ainsi formé sur la plaque du four couverte d'un tapis de cuisson, laisser lever 45 mn environ.

Badigeonner les hot dogs de l'œuf battu ou de lait. Enfournier dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer le four) et cuire 15-20 min à 200° (surveiller la cuisson, elle varie d'un four à l'autre, chez moi 18 min à 180°) jusqu'à ce que les hot dogs soient bien dorés. Servir avec une salade et une sauce au choix (moutarde, ketchup, etc). Variante, glisser une tranche de fromage le long de la saucisse. Vous pourrez les congeler,