

## UrDinkel - Hotdog

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 30 min  
Stockgare: 10 min  
Teilgare: 10 min  
Stückgare: 30 min  
Backen: 25 min

### Zutaten für ca. 6 Hotdog Brötchen

500 g UrDinkel Baguette hell  
LH2 oder  
UrDinkel Phänomen hell  
LH2  
320 g Milch lauwarm  
65 g Butter  
10 g Salz  
21 g Frisch-Hefe  
etwas Milch (für den  
Anstrich)



### Zubereitung mit Knetmaschine

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und Butter in kleinen Stücken dazugeben. Die lauwarml Milch zur Mischung geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine 8 min mischen (kleine Stufe) und 5 min kneten (intensive Stufe). Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp Fenstertest).

### Stockgare/ Teilgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Teigstücke à ca. 240g abwiegen für drei Brote, die halbiert werden oder sechs Teigstücke à ca. 120g für sechs einzelne Hotdog, mit dem feuchten Tuch nochmals 10 Minuten ruhen lassen.

### Aufarbeiten und Stückgare

Teigportionen in gleichlange Stränge formen und mit Milch bestreichen. 30 min Stückgare, mit einem Tuch oder Folie bedecken. Anschliessend nochmals mit Milch anstreichen und backen.

### Backen

Backofen mit Heissluft auf 190°C vorheizen. 20–25 Minuten goldbraun backen.

**Tipp:** Wir empfehlen drei Stränge zu formen und die langen Brote zu halbieren. Und wer die doppelte Portion macht, kann die Brote nach dem Backen einfrieren und hat rasch ein Essen für hungrige Mäuler bereit.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:  
[lindmuehle.ch/freizeitbackshop](http://lindmuehle.ch/freizeitbackshop) oder dem QR-Code.

