

Pain à Hot dog

- **Difficulté :** Facile
- **Préparation :** 15 min / **Repos :** 2 h
- **Cuisson :** 10 à 12 min

Ingédients pour 4 pains à hot dog

- 120 ml de lait
- 60 ml d'eau
- 15 g de beurre
- 275 g de farine
- 15 g de levure de boulanger fraîche
- 10 g de sucre
- 1 oeuf
- 1/2 cuillère à café de sel

Préparation :

Dans un bol, délayer la levure fraîche avec 1 cuil à soupe d'eau tiède.

Dans le bol de votre robot, mettre 100 g de farine, le sel et le sucre. Pétrir 20 sec.

Ajouter l'eau, le beurre mou, le lait et l'oeuf

Pétrir 1 min

Ajouter la levure et le reste de farine et bien mélanger le tout pendant 10 à 12 min.

Faire une boule et laissez reposer et lever à couvert pendant 1 h dans un coin chaud sans courant d'air

Diviser la pâte en 4 pâtons (pour des petites faim ou en deux pour des plus gourmands), en faire des boudins qu'ensuite vous étalez légèrement afin de les faire allonger

Les placer sur une feuille de cuisson et couvrir d'un torchon.

Laisser lever pendant 1 heure dans un coin chaud sans courant d'air.

Préchauffer le four à 180°C (Th.6)

A l'aide d'un pinceau, badigeonner de lait.

Enfourner pour 10 à 12 min à 180°C (Th.6).

Laisser refroidir et garnir selon vos envies...

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline