

# Hotdog Brötchen

Wer hat Lust auf himmlische Hotdogs! Weich-flaumige Brötchen, gefüllt mit Würstchen, Gurken, glutenfreien Röstzwiebeln und Soßen – ein außergewöhnlich köstlicher, aromatischer und saftiger Genuss!

Für das Rezept gibt es eine Videoanleitung:  
<https://youtu.be/m3yNWSj84uE>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Stück

Für den Teig:

15g Frischhefe ODER 3/4 P. Trockenhefe

150ml Wasser, lauwarm (etwa 30 Grad)

220g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

40g Tapioka- oder Kartoffelstärke ODER Mix Brot von Schär

1 gestrichener TL Backpulver

1 TL Flohsamenschalenpulver

1 TL Zucker

1 TL Salz

65ml Milch (ggf. laktosefrei)

60g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

1 EL Speiseöl

Zum Bestreichen: Speiseöl

1. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, im lauwarmen

Wasser (etwa 30 Grad) auflösen.

2. Mehl, Stärke, Backpulver, Flohsamenschalenpulver, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Hefewasser, Milch, Joghurt und Öl zugeben und in 3-4 Minuten einen glatten Teig herstellen. Den Teig in der Rührschüssel belassen und, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, an einem warmen Ort etwa 20 Minuten ruhen lassen.

3. Den Teig nach der Gehzeit kurz kneten, dann den Teig in 6 Stück teilen und jedes Teigstück länglich formen, etwa 12 -15cm lang. Die geformten Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dünn mit Öl bepinseln, mit einem Geschirrtuch abdecken und 15 – 20 Minuten aufgehen lassen. Unterdessen den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen und eine feuerfeste Schüssel mit 250ml Wasser auf den Backofenboden stellen.

4. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech auf mittlerer Schiene einschieben und die Brötchen 22 – 25 Minuten goldbraun backen.

5. Die fertigen Brötchen aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Milchfrei – Tipp:** Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Mandel- oder Cashewdrink, ersetzen. Eine Joghurtalternative auf Soja- oder Mandelbasis anstatt Joghurt einsetzen.

**Fruktosearm – Tipp:** Getreidezucker oder Reissirup anstatt Zucker verwenden.

#### **Tipp zum Befüllen der Hotdogs:**

Zutaten: Wiener Würsten, Essiggurken, glutenfreie Röstzwiebeln z.B. von Hanneforth, glutenfreie Mayonnaise, Senf und Ketchup.

Zubereitung: Die Wiener im heißen Wasserbad erwärmen. Die Hotdog Brötchen aufschneiden, jedoch an der langen Seite nicht ganz, und mit Mayonnaise bestreichen. Das Würstchen einlegen, mit geschnittenen Gurken und Röstzwiebeln bestreuen, Senf und Ketchup darauf geben und genießen. ☐



