



Le Hot Dog et ses petits pains

Ingrédients pour une quinzaine de petits pains

- 560 g de farine
- 235 ml de lait
- 120 ml d'eau
- 55 g de beurre
- 25 g de sucre blanc
- 9 g de sel
- 1 oeuf + 1 jaune pour la dorure
- 1 sachet de levure chimique

Ingrédients pour les saucisses

- 200 gr d'emmental en bloc
- 300 gr de lard petit déjeuner
- 16 saucisses de type knack
- Moutarde Ketchup
- Choucroute préparée

Préparation

La pâte

1. Préchauffez le four à 200 ° ;
2. Dans un grand bol, mélangez 220 g de farine avec le sel, le sucre et la levure ;
3. Dans une casserole faites chauffer le beurre, l'eau et le lait jusqu'à atteindre 50° ;
4. Ajoutez le mélange liquide chaud puis l'œuf et mélangez au fouet ;
5. Ajoutez le reste de la farine 60 g à la fois en mélangeant bien après chaque ajout ;

6. Une fois toute la farine ajoutée et bien intégrée, mettez la pâte sur un plan de travail fariné. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit élastique et moelleuse (environ 10 minutes) ;
7. Formez 16 rectangles avec la pâte ;
8. Roulez chaque rectangle légèrement sur lui-même, du plus grand côté ;
9. Pincez les bouts et le haut du pain pour qu'ils prennent bien la forme (de sandwich). Fendillez la pâte en surface sur toute la longueur. Badigeonnez-la avec un jaune d'œuf. Laissez lever pendant 25 minutes. Puis faites cuire 10 à 12 minutes à 170°.

Les saucisses

1. Déposez, côte à côte, 3 ou 4 tranches de lard sur le plan de travail ;
2. Ouvrez la saucisse en 2, farcissez-la d'une lanière d'Emmenthal, refermez-la et enroulez-la avec les tranches de lard fumé. Faites cuire au four durant 7-8 à 180°C.

Dressage

Servez les petits pains en les garnissant de choucroute, d'une saucisse, d'un peu de moutarde et de ketchup.