

ALLGÄUER BAUERN-HOT DOG AUS DEM „MERKLINGER“

Zutaten für 10 Hot Dog:

400g Dinkelmehl (630)
200g Weizenmehl (1050)
200g Roggensauerteig
3g Trockenhefe
12g Salz
15g Brotgewürz
Ca. 250g Wasser

Feine Speckwürfel

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Rührkessel 6 Minuten auf langsamer Stufe und 8 Minuten mittlerer Stufe zu einem geschmeidig glatten aber nicht zu weichem Teig kneten.

Den Teig für 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Teig auf einem Holzbrett das mit reichlich Mehl bestreut wurde geben und in 100 Gramm schwere Teiglinge portionieren. Die Teiglinge schleifen (rundwirken) und in eine Handbreite Rolle formen. Die Teiglinge mit der oberen Seite durch ein feuchtes Küchentrepp rollen. Anschließend durch feine gewürfelten Speck drehen und auf ein gut gemehltes Holzbrett setzen, mit einem Geschirrtuch abdecken. Vor dem Backen ca. 1 Stunde gehen lassen. Den Merklinger auf 220°C Steintemperatur einschließen und ca. 20 Minuten knusprig backen.