



HOT DOGI Z GRILLA

SKŁADNIKI:

1 opakowanie parówek Sokoliki
1 opakowanie boczku surowego wędzonego Sokolów
kilka łyżek majonezu

BUŁKI DO HOT DOGÓW:

15 g drożdży
120 ml wody
235 ml mleka
2 łyżeczki cukru
2-3 łyżeczki soli
55 g masła
650 g mąki + odrobina do oprószenia stolnicy
1 jajko

PIKLE:

kilka ogórków gruntowych
100-150 ml octu jabłkowego
1-2 łyżki cukru
2 liście laurowe
kilka ziarenek ziela angielskiego

PRZYGOTOWANIE:

1. Mleko wlać do rondelka umieszczonego na bocznym palniku. Dodać masło i podgrzewać do czasu, aż się roztopi. Drożdże połączyć z cukrem i ciepłą wodą. Następnie dolać ostudzone mleko z dodatkiem masła (składniki nie mogą być gorące). Dodać mąkę i sól. Ciasto wyrabiać przez 10 minut, po czym odłożyć w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Ogórki pociąć, uzyskując cienkie plasterki (w tym celu należy użyć obieraczki do warzyw). Do garnka wlać ocet. Dorzucić liście laurowe i ziele angielskie. Całość zagotować, a następnie ostudzić. Do schłodzonej zalewy włożyć plasterki ogórka, dobrze wymieszać i odłożyć, by się zamarynowały.
3. Uformować bułki do hot dogów: ciasto podzielić na części, rozwałkować je na oprószonej mąką stolnicy, uzyskując prostokąty, i zwinąć na kształt ruloników, po czym odłożyć jeszcze na 20 minut. Kamień do pieczenia pieczywa rozgrzać na grillu. Bułki posmarować zmiksowanym widelcem jajkiem, przełożyć na papier do pieczenia, a następnie wyłożyć na gorący kamień i upiec na rumiano. Po 10 minutach pieczenia sprawdzić bułki – jeśli będą się za bardzo przypiekać od spodu, należy zmniejszyć ogień pod kamieniem, jednocześnie zwiększając ogień wokół kamienia. Natomiast jeśli bułki będą rumienić się wierzchu, ale z dołu będą blade, należy zwiększyć ogień pod kamieniem, jednocześnie minimalizując ogień wokół kamienia.
4. Parówki owinąć plasterkami boczku i upiec na grillu. Bułki ponacinać. Dodać majonez, parówki owinięte boczkiem, ketchup i pikle. W wersji dla dorosłych do hot dogów można dodać drobno posiekaną papryczkę chili.