



## **HOT-DOGS MAISON**

**Pour 12 pains à hot-dogs :**

**500g farine T.45 - 20cl lait - 10cl eau - 20g levure fraîche - 10g sel - 30g sucre en poudre - 75g beurre doux -**

**Sortir les ingrédients à température ambiante. Mettre la levure dans le lait et l'eau dans le bol du robot. Laisser 10 minutes. Ajouter la moitié de la farine puis le sucre et le sel. A l'aide du crochet, faire tourner. Ajouter la 2ème partie de la farine en 3 ou 4X. Dès que la pâte forme une boule, ajouter le beurre en continuant de pétrir pendant 10 minutes. Couvrir avec du film alimentaire le bol. Placer un torchon dessus. Laisser lever 1h30.**

**Verser la pâte sur le plan de travail fariné, rabattre en repliant 3 - 4 fois la pâte sur elle-même. Diviser en 12 morceaux de 50g. Façonner en boules puis en boudins. Placer dans le moule à mini-cakes. Recouvrir à nouveau de film alimentaire et du torchon. Laisser lever environ 1 heure.**

**Préchauffer le four à 210° (th.7).**

**Après la pousse, dorer délicatement les petits pains au jaune d'oeuf. Parsemer de sésame ou de pavot ou rien.**

**Enfourner et cuire 10 minutes environ.**

**Laisser refroidir 10 minutes, démouler sur grille. (Peuvent être congelés).**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr