

Hot Dog Speedy

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 27 Agosto 2012 15:48 - Ultimo aggiornamento Lunedì 27 Agosto 2012 15:57

Hot Dog Speedy

Appurato che fare l'impasto del pane è semplice possiamo preparare degli spuntini sfiziosi utilizzando gli ingredienti che preferiamo. Vediamo come realizzare degli hot dog veloci e gustosi cotti direttamente dentro il pane.



Dosi per quattro persone: per l'impasto 300 gr di farina, mezzo panetto di lievito di birra, acqua q.b.; per il ripieno 4 wurstel.

Impastare farina, lievito di birra, acqua e sale. Lasciar lievitare per almeno un'ora dentro il forno spento quindi dividerla in quattro parti che si stendono a mano. Prendere i wurstel e appoggiarne uno in ogni disco di pasta. Avvolgere la pasta con il ripieno, disporre in una pirofila e infornare nel forno riscaldato a 220°. Lasciar cuocere per 12 minuti e servire caldi.

Per un aperitivo possiamo usare la stessa tecnica per realizzare dei piccoli panini e farcirli con i mini wurstel.

