



CornDog

Dispozitive TM6

Timp de preparare 15

Timp total 90

Mărime porție 6 bucăți

Ingrediente

- 250 g făină
- 6 crenvurști
- 150 ml apă
- 25 g unt
- 5 g zahăr
- 3.5 g drojdie
- 5 g sare
- 10 g susan alb
- 10 g susan negru
- 1 ou

Pași de preparare

1. Se toarnă în bolul de amestecare 25 g unt se adauga 5 g zahăr , 150 ml apă încălzește **2 min./37°C/viteză 2**
2. Adaugă 3.5 g drojdie amestecați **2 min./37°C/invers/viteză 1**
3. Adăugați 250 g făină și 5 g sare se face aluat **Aluat 13 min.**
4. Lăsați aluatul la dospit aproximativ 1 oră.
5. Preîncălziți cuptorul la 210°C. Tapetați tava cu hârtie de copt.
6. Scoateți aluatul crescut din bolul de mixare pe o suprafață de lucru tapetă cu făină. Se fac 6 bile de aluat, se face din fiecare bila cite un șnur.
7. Înfășurați fiecare crenvurști într-o spirală cu o fâșie de aluat. Se aseaza carnatii inveliti in aluat pe o tava de copt, se unge cu ou batut si se presara cu

seminte de susan. Se coace 15 minute (210°C). Serviți corn-dog-urile calde sau reci.