

Zutaten für 12 große oder 24 kleine Hot Dog Buns:

500 g glattes Mehl (in Ö Typ W480, in D 405er)
2 gestr. TL Salz (ca. 10 g)
260 ml lauwarme Milch
60 g Butter
30 g Zucker
40 g Milchpulver (optional!)
½ Würfel Frischhefe (=20 g)
oder 1 Pkg. Trockenhefe (=7 g)
1 Ei Gr. M

Außerdem:

3 Pkg. Puten-Frankfurter (=12 Stück)
1 Eigelb + 3 EL Sahne oder Milch zum Bestreichen
1 kleines Stück Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

- 1) In die Rührschüssel eurer Küchenmaschine gebt ihr das Mehl und Salz.
- 2) Erhitzt die Milch zusammen mit der Butter. Achtet darauf, dass die Mischung nicht heiß ist und kontrolliert das mit dem Finger-Test (den kleinen, sauberen Finger 30 Sekunden lang in die Milch halten). Ist eurem Finger nicht zu heiß, passt die Temperatur auch für die Hefe. Fügt Hefe, Zucker, Milchpulver und am Ende das Ei hinzu.
- 3) Gebt die feuchten Zutaten zu den trockenen dazu und verknetet einen weichen Teig. Diese Konsistenz ist wichtig, damit die Brötchen besonders luftig werden. Kratzt den Teig 1-2 Mal mit einer Teigkarte vom Schüsselrand herunter, damit die Kneithaken den ganzen Teig erfassen können.
- 4) Gebt den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn kurz durch und formt eine Kugel. Diese gebt ihr in eine befettete Schüssel, deckt sie ab und stellt sie in den 30 Grad warmen Ofen bzw. an einen warmen Ort für ca. 50-60 Minuten.
- 5) Während der Teig geht, kocht ihr die Frankfurter, nur ca. 3-5 min lang, schreckt sie mit kaltem Wasser ab und trocknet sie ab.
- 6) Hat der Teig sein Volumen verdoppelt, legt ihr ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, ohne ihn zu drücken oder zu kneten. Rollt ihn auf ca. 5 mm Dicke und die Größe eines Rechtecks mit 45x40 cm Größe aus. Jetzt schneidet ihr den Teig in ca. 1,5-2 cm breite Streifen.
- 7) Wickelt die Streifen, wie im Video gezeigt, um jedes Würstchen, und zwar so, dass sich die Bahnen ein bisschen überlappen. Die Enden fest zusammendrücken und die fertigen Würstchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf Abstand achten, da sie noch aufgehen.
- 8) Deckt sie mit einem sauberen Küchentuch ab und lasst sie nochmal für 15-20 min an einem warmen Ort gehen.
- 9) Danach bestreicht ihr sie mit der Eigelb-Sahne-Mischung und backt sie im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad O/U Hitze auf der 2. Schiene von unten ca. 25 min lang, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Unbedingt im Auge behalten, damit sie nicht zu dunkel werden. Ihr könnt sie bei Bedarf auch mit Alufolie abdecken und weiterbacken.
- 10) Nach dem Backen nehmt ihr sie aus dem Ofen und bestreicht sie mit etwas Butter. Falls ihr die Oberfläche gerne knusprig mögt, lasst ihr diesen Schritt aus. Lasst sie ein wenig auskühlen und genießt sie am besten lauwarm.

Tipps und Infos:

- ***Hefe:** dies ist die schnelle Version. Wenn ihr weniger Hefe verwenden wollt, also 10 g Frischhefe oder 4 g Trockenhefe, lasst ihr den Teig länger gehen, ca. 1 h 15-20 min.
- ***Milchpulver:** dieses sorgt für mehr Geschmack und eine hellere Farbe. Es ist „das gewisse Etwas“. Am Balkan findet man es in jedem gut sortierten Supermarkt als *mlijeko u prahu*, hierzulande habe ich es bei Billa Plus und Interspar gefunden, in der Nähe von Zucker, Kondensmilch und Sprühsahne. Ihr könnt es auch weglassen oder alternativ Babynahrung verwenden.
- ***Zucker:** Die Brötchen sind leicht süß, können aber dennoch herzhaft gegessen werden. Nach Wunsch könnt ihr die Salz- und Zuckermenge noch anpassen.
- ***Größe:** Wenn ihr wollt, könnt ihr statt 12 großen Kipferln auch 24 kleine machen, indem ihr die Würstchen



Sastojci za 12 velikih ili 24 malih kiflica:

500 g glatkog brašna (u AUT tip W480, u D 405)
2 ravne kašičice soli (ca. 10 g)
260 ml toplog mlijeka
60 g maslaca
30 g šećera
40 g mlijeka u prahu (opcionalno)
½ kocke svježeg kvasca (=20 g) ili 1 pak. suhog (=7 g)
1 jaje veličine M

Osim toga:

3 pak. purećih hrenovki (=12 komada)
1 žumance + 3 kašike slatkog vrhnja ili mlijeka za premazivanje
1 mali komad maslaca za premazivanje

Priprema:

- 1) Dodajte brašno i so u posudu za miješanje.
- 2) Zagrijte mlijeko zajedno sa maslacem. Uvjerite se da mješavina nije vruća i provjerite prstom (mali, čisti prst držite u mlijeku 30 sekundi. Ako vam nije prevruće, temperatura je prikladna i za kvasac). Dodajte kvasac, šećer, mlijeko u prahu i na kraju jaje.
- 3) Mokre sastojke dodajte u suhe i zamijesite mekano tijesto. Ova konzistencija je važna kako bi kiflice bile posebno mekane. Sastružite tijesto sa strana posude 1-2 puta, kako bi nastavak za miješanje mogao da obuhvati cijelo tijesto.
- 4) Tijesto stavite na pobrašnjenu radnu površinu, kratko premijesite i formirajte loptu. Stavite je u podmazanu posudu, poklopite i stavite u rernu na 30 stepeni ili toplo mjesto oko 50-60 minuta da nadolazi.
- 5) Dok se tijesto diže, skuhajte hrenovke, ali samo oko 3-5 minuta, zatim prelijte hladnom vodom i svaku osušite kuhinjskim papirom.
- 6) Kad se tijesto udvostručilo, stavite ga na lagano pobrašnjenu radnu površinu bez da ga pritiskate ili mijesite. Razvaljajte ga na oko 5 mm debljine i veličinu pravougaonika od 45x40cm. Izrežite tijesto na trake širine ca. 1,5-2 cm.
- 7) Omotajte trake oko svake hrenovke, kao u videu prikazano, tako da se trake malo preklapaju. Čvrsto stisnite krajeve i stavite gotove kiflice na pleh obložen pek papirom. Pazite na razmak između kiflica jer će još nadoći.
- 8) Pokrijte ih čistom kuhinjskom krpom i ostavite da se ponovo dižu na toplom mjestu oko 15-20 minuta.
- 9) Zatim ih premažite smjesom od žumanceta i vrhnja i pecite u zagrijanoj rerni na 175 stepeni na 2. rešetki od dolje oko 25 minuta tj. dok ne poprime zlatno-žutu boju. Imajte ih na oku, kako nebi previše potamnile. Po potrebi ih možete prekriti i aluminijskom folijom i nastaviti peći.
- 10) Nakon pečenja, izvadite ih iz rerne i premažite sa malo maslaca. Ako volite da je površina hrskava, preskočite ovaj korak. Ostavite ih da se malo ohlade i najbolje ih poslužite tople.



Savjeti i informacije:

- ***Kvasac:** ovo je brza verzija. Ako želite da koristite manje kvasca, odnosno 10 g svježeg ili 4 g suhog, ostavite tijesto da se diže duže, ca. sat vremena i 15-20 minuta.
- ***Mlijeko u prahu:** ono tijestu daje više mliječnog okusa i svijetliju boju. To je ona tačkica na i. Na Balkanu se može kupiti u svakom dobro opskrbljenom supermarketu a kod nas sam ga pronašla u Billa Plus i Intersparu, pored šećera, kondenzovanog mlijeka i šlaga. Možete ga i izostaviti ili umjesto njega koristiti hranu za bebe.
- ***Slatkoća:** Rolnice su lagano slatkaste, ali su upravo zbog toga savršene u kombinaciji sa hrenovkama. Po želji ipak možete prilagoditi količinu soli i šećera.
- ***Veličina:** Ako želite, možete napraviti 24 male kiflice umjesto 12 velikih, tako što ćete hrenovke prepoloviti. Ova verzija je posebno praktična za dječje rođendane itd.