

Pretzel Dogs —

Mumienwürstchen



Fotos Gisela M.

Rezept stammt von hier: <https://bbqpit.de/bacon-cheese-pretzel-dogs/> und wurde von Gisela M. in Teilen abgewandelt und auf CC umgesetzt.

Zutaten (16 Stück):

Teig:

360 ml Wasser (lauwarmes)

4 TL Zucker

2 TL Salz

1 Pck Trockenhefe (oder Hälfte bei Übernachtgare)

640 gr Mehl Type 550

2 EL Butter weich

Außerdem:

16 Würstchen (wir hatten Geflügelwienerle, Bockwurst o.ä. geht ebenso)

Lauge (Achtung, im Umgang mit Lauge vorher informieren, Warnhinweise beachten und Schutzhandschuhe tragen).

Zubereitung:

Wasser, 4 TL Zucker, 2 TL Salz und Trockenhefe in CC geben, Temperatur 36 Grad, Rührintervall 3, 5 Min. stehen lassen ohne Rührelement.

Mehl und Butter zugeben, Knethaken min, Temperatur unverändert und 10 Minuten auf Min kneten lassen.

Teig kurz aus der Schüssel heben, damit er nicht anhängt und zu Kugel formen, ggf. kurz durchkneten und wieder reinlegen. Röhrelement raus, Spritzschutz drauf und 45 Minuten in CC bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Danach den Teig in 16 Teile teilen und aus den Teilen lange dünne Würste formen und um die Würste wickeln. Normalerweise lässt man bei Pretzel Dogs Anfang und Ende der Würstchen offen. Aber ich brauchte Mumienwürstchen.

Die Würstchen mit Schaumkeller o.ä. in Lauge baden und danach auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backofen/mittlere Schiene, 200 Grad O/U ca. 15 Minuten bzw. bis sie goldbraun sind backen.

Vorsicht, direkt nach dem Herausholen aus dem Backofen sind die Würste im Inneren sehr heiss.

Variante für stressfreie Zubereitung z.B. bei Kindergeburtstagen:

a.) Pretzel dogs 2/3 backen, in Kühlschrank lagern und am nächsten Tag fertig backen.



Variante a.) – mit Fertigbacken am nächsten Tag

b.) Pretzel dogs in Lauge baden, dann abgedeckt in Kühlschrank lagern und am nächsten Tag komplett fertig backen.



e

Variante b.) mit Aufbewahrung vom gelaugten Teigling im Kühlschrank.

Geschmacklich fand ich die Varianten a. und b. auf gleichem Niveau wie die frisch zubereitete. Bei Feierlichkeiten kann man die Varianten also bedenkenlos empfehlen.

Allerdings brauchte Variante b. im Ofen länger und die Wurst ist kurz vor dem Herausholen auch aufgeplatzt.

Beim zweiten Versuch Variante b.) ist die Wurst wieder aufgeplatzt, auch schon vor Ablauf der regulären Zeit. Von daher ist Variante a.) mein klarer Favorit, wenn es vorbereitet sein soll.