

# HOT DOG ŠTRUČKE

(povzeto iz spletne strani <https://oblizniprste.si/slastni-kruh/hot-dog-strucke/> )

## SESTAVINE:

(za 6 štručk)

- 500 g mehke moke
- 1 vrečica suhega kvasa ali malo več kot pol svežega
- 100 ml mlačnega mleka
- 150 ml mlačne vode
- 30 g zmehčanega masla
- 1 in 1/2 žlice kisle smetane
- 50 ml olja
- 1 jajce
- 1 žlička soli
- 1 žlica sladkorja
- mešanica semen/sezam (po izbiri)

## POSTOPEK:

Sestavine odtehtamo in odmerimo ter jih vse naenkrat damo v posodo v kateri bomo mešali testo. Testo dobro zamesimo. Mesimo tako dolgo, da testo odstopa od sten posode.

Testo pokrijem in ga pustimo vzhajati vsaj eno uro oz. dokler se volumen ne podvoji.

Testo razdelimo na 6 do 8 enako kupčkov.. Vsak kupček rahlo razvaljamo, bolj v dolžino kot v širino in ga zvijemo v štručko (kot rulado).



Štručke polagamo v pekač, ki smo ga predhodno obložili s peki papirjem. Med njimi pustimo nekaj prostora, ker bodo narasle. Na toplem jih pustimo vzhajati še 40 minut. Tik pred peko jih s čopičem premažemo z vodo in po izbiri posujemo s semeni.



Štručke pečemo v predhodno ogreti pečici in sicer 10 minut na 200 stopinj Celzija in nato 15 minut na 180 stopinj Celzija. Takoj po pečenju jih vzamemo iz pečice in jih premažemo z maslom.

Naj vam teknejo 😊