

📌 Categoria: Sapori dal Mondo - USA



Informazioni Generali

Preparazione: 25 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

Nota Aggiuntiva: + 180 minuti di lievitazione

Il **hot dog** (letteralmente "cane caldo") non è altro che un panino oblungo e morbido (al latte) contenente un wurstel spesso cotto alla griglia e condito con varie salse come maionese, ketchup e senape, ma a volte anche con crauti caldi.

Il **hot dog** è un alimento molto popolare negli Stati Uniti e può essere preparato anche senza tagliare il panino a metà, mediante uno speciale attrezzo formato da spunzoni caldi sui quali vengono infilati i panini stessi; una volta sfilati, i panini presenteranno un buco per tutta la loro lunghezza nel quale verrà inserito il wurstel caldo.



Ingredienti per 6 panini

» Burro 10 gr	» Lievito di birra 1/2 cubetto (gr 12,5)
» Farina 250 gr	» Sale 4 gr
» Latte fresco 150 ml + 2-3 cucchiaini	» Zucchero 15 gr + 1 cucchiaino

...per il ripieno

» Senape q.b.	» Wurstel 6 da hot dog	» Maionese q.b.	» Salsa Ketchup q.b.
-------------------------	----------------------------------	---------------------------	--------------------------------

Preparazione



Sbriciolate il lievito di birra dentro ad una piccola ciotola e poi unitevi l'acqua tiepida, un cucchiaino di zucchero e mescolate: coprite la ciotola con un piattino e aspettate qualche minuto fino a che sulla superficie si formi della schiuma.

In una ciotola capiente ponete la farina, il lievito sciolto nell'acqua, il burro fuso e il latte tiepido in cui avrete disciolto lo zucchero e il sale.

Mescolate gli ingredienti fino a che si saranno amalgamati, poi prelevate il composto ottenuto e impastatelo per 10 minuti su di una spianatoia infarinata finché sarà diventato liscio e omogeneo.



Prendete un contenitore capiente, disponete un po' di farina sul fondo e metteteci sopra l'impasto ottenuto; coprite con un canovaccio pulito e lasciate lievitare in un ambiente tiepido e privo di correnti d'aria per almeno 1 ora, o comunque fino a quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume.



Trascorso il tempo necessario, prendete l'impasto e dividetelo in 6 parti uguali con le quali formerete dei filoncini dai bordi arrotondati che disporrete su di una teglia foderata con carta forno. Spennellate la superficie dei filoncini con del latte tiepido, quindi lasciateli lievitare per almeno mezz'ora in ambiente tiepido e privo di correnti d'aria; nel frattempo accendete il forno posizionandolo su 180°C.



Quando i filoncini avranno raddoppiato il loro volume, infornateli in forno già caldo per circa 20 minuti (o comunque fino a che la loro superficie sia diventata dorata) a 180°C.

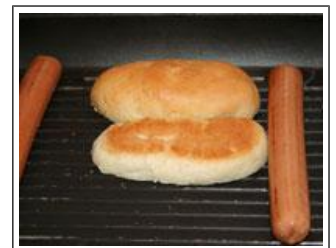
Sfornate i panini e lasciateli intiepidire. Nel frattempo mettete sul fuoco una bisticchiera e cominciate a grigliare i wurstel ; quando saranno pronti, tagliate i panini a metà nel senso della lunghezza, spalmate il loro interno di maionese o senape, introducete un wurstel grigliato per ognuno di essi , chiudeteli e tenendo in mano l'hot dog, irrorate il wurstel con del ketchup.



Servite gli hot dog immediatamente accompagnandoli, se vi piace, con delle patatine fritte e salse quali maionese, senape e ketchup.

Consiglio

Se al momento di preparare gli hot dog il pane è ormai freddo, tagliatelo a metà e fatelo riscaldare assieme ai wurstel sulla bisticchiera o piastra di cottura, appoggiandolo sulla parte tagliata.



Curiosita'

Si narra che l'hot dog nacque grazie all'astuzia di un venditore di salsicce americano che, per meglio proporre i suoi prodotti negli stadi, dove erano largamente consumati, li introdusse in panini oblungi, rendendoli più comodi da distribuire; assieme alla salsiccia vi era una salsa rossa piccante e, per questo motivo, furono chiamati **red hots**.

A cambiar le sorti del nome, intervenne **nel 1903** un disegnatore di vignette, tale "**Tad**" (T.A. Dorgan) , il quale ironicamente raffigurò un hot dog nel quale, al posto del wurstel, vi era un bassotto; lo fece giocando sul fatto che sia il cane che la salsiccia erano lunghi, rossi e tedeschi, chiamando il soggetto in questione **hot dog** (cane caldo). Da allora l'espressione hot dog diventò e restò molto popolare.