



Perritos calientes

Sin huevo ni leche



Ingredientes

200 gr de bebida vegetal (avena, soja, almendra...)

50 gr de aceite de oliva virgen extra

20 gr de azúcar

20 gr de levadura fresca de panadería

450 gr de harina de fuerza

1 cucharadita de sal

15 salchichas tipo Frankfurt, al comprar las salchichas, recuerda leer los ingredientes para asegurarte que son sin leche y sin huevo.

Elaboración

1. Mezcla la bebida vegetal templada, el aceite, el azúcar y la levadura.
2. Añade la harina y la sal y amasa hasta conseguir una masa homogénea y elástica.
3. Deja reposar la masa 30-45 minutos dentro de un bol cubierto con un paño húmedo.
4. Saca las salchichas de la nevera para que cuando las envolvamos con la masa estén a temperatura ambiente.
5. Extiende la masa con ayuda de un rodillo dándole forma de rectángulo de 30 por 40 cm aproximadamente.
6. Con un cuchillo corta tiras de 1,5 cm de ancho y 30 cm de largo y enrolla alrededor de cada salchicha. Humedece los bordes con agua para que se peguen.
7. Coloca las salchichas sobre una bandeja de horno cubierta con papel vegetal. Deja reposar hasta que la masa doble su volumen en un lugar templado y protegido de corrientes de aire, unos 45 minutos aproximadamente. El tiempo dependerá de la temperatura ambiente. Cuanto más elevada sea la temperatura, el tiempo de levado será más corto.
8. Precalienta el horno a 180°C.
9. Hornea los perritos calientes durante unos 15 minutos, hasta que estén dorados.
10. Finalmente decoramos con tomate frito y mostaza, y pintamos las salchichas con caritas.