Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA

Hot dog de gueña casero

4 raciones · 523 kcal

Ingredientes

- **250 g** de gueña
- **110 g** de agua tibia
- **15 g** de levadura prensada fresca
- **35 g** de aceite de oliva virgen extra
- **200 g** de harina de fuerza
- **1** pellizco de sal

POR RACIÓN

Proteínas	**16 g**
Grasas	**34 g**
Hidratos	**38 g**
Fibra	**2,1 g**

Elaboración

1. Precalienta el horno a 250 °C y prepara una bandeja con papel de hornear.
2. Mezcla el agua tibia, la levadura y el aceite.
3. Añade la harina y la sal y amasa hasta obtener una masa lisa.
4. Divide la masa en 4 porciones, forma bolas y deja reposar 10-15 minutos.
5. Aplasta cada bola hasta formar un disco de unos 12 cm.
6. Coloca una chistorra en un extremo y enrolla la masa formando el hot dog.
7. Sella bien la unión con los dedos y coloca los panecillos con el cierre hacia abajo.
8. Espolvorea un poco de harina por encima.
9. Baja el horno a 215 °C y hornea durante 15-20 minutos, hasta que estén dorados.
10. Deja templar unos minutos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya