

PERRUKIS CALIENTES



INGREDIENTES

- 90 gr de leche entera
- 20 gr de azúcar
- 60 gr de mantequilla
- 15 gr de levadura prensada fresca
- 3 huevos
- 300 gr de harina de fuerza
(y un poco más para enharinar)
- 1/2 cucharadita de sal
- 15-18 salchichas Frankfurt, Vienna, etc.
- 1 cucharadita de semillas de sésamo crudo para espolvorear (opcional)

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso la leche, el azúcar y 30 gr de mantequilla y caliente **1 min/37°C/Vel 2**.
2. Añada la levadura y 2 huevos y mezcle. **3 seg/Vel 3**.
3. Incorpore la harina y la sal, amase **3 min/ Vel espiga** y añada por la abertura 30 gr de mantequilla en trozos. Deje reposar la masa en el vaso hasta que doble su volumen (Aprox. 1 hora).
4. Precaliente el horno a 250°C. Forre una bandeja de horno con papel de hornear.
5. Retire la masa del vaso sobre la encimera enharinada. Aplástela y con el rodillo, dele forma rectangular de aprox. 30 x 40 cm. Corte tiras de 2 cm de ancho y 40 cm de largo.
6. Coja una salchicha y enrosque la tira de masa en espiral como un muelle, montando el borde de masa de cada vuelta sobre el borde de la otra. Repita con cada salchicha y vaya colocándolas en la bandeja preparada. Pinte la superficie con un huevo batido y espolvoree con el sésamo. Deje reposar durante 10-15 min.
7. Hornee durante 6-8 min(240°C). Sirva calientes o fríos.

SUGERENCIA

- Puede poner queso y un chorrito de *ketchup* o mostaza antes de enrollar.
- Puede hacerlos de tamaño aperitivo con minisalchichas.
- Sirva acompañados de *ketchup*, mostaza, mayonesa, cebolla frita, etc.



Mari Benavides
Agente Comercial de Thermomix

