



Dampfnudeln mit Salzkruste

Zubereitungszeit: 130 Minuten

Grundmenge: 4 Dampfnudeln

Mengenplanung: 2-3 Dampfnudeln/Person

Zutaten Teig:

- 21 g Hefe, frische
- 150 ml Milch
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Zucker
- 1 EL Öl

Sonstiges:

- Beschichtete Pfanne mit Deckel
- 2 EL Öl
- 100 ml Wasser
- 1 TL Salz

Zubereitung:

1. Hefe in der Milch auflösen
2. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und 10 Minuten mit dem Knethaken kräftig durchkneten
3. Teig in eine grobe Schüssel geben, bedecken (aber nicht verschließen) und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen
4. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in die gewünschte Anzahl Dampfnudeln aufteilen (ca. 100 g/Stück)
5. Zu Kugeln formen und bedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen
6. Wasser, Salz und Öl in eine Pfanne geben. Erhitzen, bis sich das Salz gelöst hat
7. Dampfnudeln mit Abstand zueinander einsetzen und Deckel schließen
8. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Den Deckel nicht vorher öffnen!

