

DAMPFNUDELN

OBERÖSTERREICHISCHE KLASSIKER VOM HOLZHERD - IN MILCH GEBACKEN



STÜCK

10 à 90g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

4 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

4 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

DAMPFL

270g W 700
270g Milch (ca.30°C)
15g Backhefe

HAUPTTEIG

50g Schlagobers
230g Weizenmehl 480
30g Kristallzucker
20g Butter
20g Dotter (1 Stk.)
3g aktives Gerstenmalz
3g Vanillezucker
8g Salz
abgeriebene Zitronenschale

ZUM BACKEN

150ml Milch
15g Butter
15g Kristallzucker

1. DAMPFL

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und zugedeckt 1-2h stehen lassen.

2. HAUPTTEIG

Der Teig kann per Hand oder mit der Küchenmaschine geknetet werden. Beim Kneten mit der Küchenmaschine, alle Zutaten in den Rührkessel geben und für 8 Minuten langsam und 4 Minuten schnell zu einem glatten, seidigen Teig auskneten. Wird der Teig per Hand geknetet, das Salz sowie die Butter erst etwas später dem Teig hinzufügen und gut zu einem glatten Teig ausmischen. Die Teigttemperatur sollte sich nach dem Mischen zwischen 25 und 28°C befinden. Den Teig bei Raumtemperatur 30-45 Minuten ruhen lassen.

3. Aufarbeitung

Den reifen Teig in Stücke je 90g teilen, rundschieben, auf ein bemehltes Tuch geben und zugedeckt 20 - 30 Minuten rasten lassen.

Backen

In der Zwischenzeit einen Topf oder eine Kasserolle mit passendem Deckel vorbereiten. Dazu Milch, Butter und Zucker in die Form geben und die Menge erwärmen. Die entspannten und leicht aufgegangenen Teiglinge nun in die heiße Milch setzten, den Deckel schließen und auf die Herdplatte stellen. Bei mittlerer Hitze die Dampfndel garen. Die Milch sollte leicht köcheln. Alternativ dazu können sie auch im Backrohr bei 200°C ca. 30-40 Minuten gebacken werden. **Wichtig:** Während der Garzeit den Deckel nie öffnen.

Hard Facts Hauptteig



Teigttemperatur 25-28°C



Teigruhe 30-45 min



Backtemperatur 200°C



Backdauer 30-40 min