

Leichter Hefeteig - z. B. Dampfnudeln

Vorteig	Hauptteig
200 g Weizenmehl Type 550	300 g Weizenmehl Type 550
170 g Milch	60 g Milch
8 g Hefe	2 Eier (M)
	8 g Salz
	Prise gemahlene Vanilleschote
	oder das Mark von ¼ Vanilleschote
Fertigstellung/zum Garen	¼ Tl feiner Zitronenabrieb
250 ml Milch	60 g Zucker
40 g Butter	60 g Butter
20 g Zucker	
Prise Salz	

Zubereitung:

1. **Vorteig**

Die Vorteigzutaten verkneten und 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen.
Das Volumen sollte sich etwa verdoppeln.

2. **Hauptteig**

Vorteig und alle Zutaten außer der Butter in der Küchenmaschine 5 Minute auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten.

Die Butter in Stücken zugeben und weitere 3 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

Es soll ein straffer, leicht klebender Teig entstehen der sich von der Schüssel löst.

Abdecken und etwa 45 bis 60 Minuten reifen lassen.

3. **Fertigstellung**

Die Milch in einem passenden Geschirr (Reine, Bräter, Topf ... mit Deckel) erwärmen.

Butter, Zucker und Salz zufügen.

Vom **Herd nehmen** und die Mischung soweit abkühlen lassen, bis sie **wirklich nur noch lauwarm ist**.

4. Je nach gewünschter Größe 10 bis 20 Teiglinge abstechen.

Rundschleifen und nebeneinander in den Topf mit der Milchemischung legen.

Den Deckel auflegen und nochmals etwa 15 bis 20 Minuten gehen lassen.

5. Die Dampfnudeln auf dem Herd bei mittlerer Hitze etwa 20-25 Minuten dämpfen.

Wichtig: Den Deckel dabei immer zugedeckt lassen!

6. Sobald die Milch verkocht ist beginnen die Dampfnudeln unter dem Topfdeckel zu „singen“.

„Singen“ beschreibt das „Zischen“ oder „Brutzeln“ wenn die Flüssigkeit verkocht ist.

Die Hitze reduzieren und einige Minuten weitergaren.

Am Boden soll sich eine hellbraune Kruste (Rampfterl) bilden.

Sofort mit Vanillesauce servieren.