

Leichter Hefeteig – z.B. Dampfnudeln (kurze Teigführung)

Teig	Fertigstellung
500 g Weizenmehl Type 550	zum Garen
200 g Milch	250 g Milch
25 g Hefe	40 g Butter
2 Eier (M)	20 g Zucker
50 g Zucker	Prise Salz
8 g Salz	
¼ Tl feiner Zitronenabrieb	
Prise gemahlene Vanilleschote	
60 g Butter	

Zubereitung:

1. Vorteig

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.

Lauwarme Milch, zerbröckelte Hefe und etwas Mehl vom Rand in der Mulde zu einem weichen Vorteig verrühren.

Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und abgedeckt etwa 20 bis 25 Minuten reifen lassen.

2. Teig

Vorteig, das restlichen Mehl vom Rand, Salz, Eier, Zucker Rum und Gewürze in der Küchenmaschine 3 Minuten auf niedrigster Stufe und etwa 5 Minuten auf Stufe 2 kneten.

Butter in Stücken zugeben und weitere 2 bis 3 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

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

Abdecken und etwa 30 Minuten reifen lassen.

3. Fertigstellung

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 Milchlösung legen.

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

5. Dampfnudeln auf dem Herd bei mittlerer Hitze etwa 20 bis 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 z.B. Vanillesauce servieren.

Leichter Hefeteig - z.B. Dampfnudeln (lange Teigführung)

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

Zubereitung:

1. Vorteig

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

2. Teig

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.
Butter in Stücken zugeben und weitere 2 bis 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

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

5. Dampfnudeln auf dem Herd bei mittlerer Hitze etwa 20 bis 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 z.B. Vanillesauce servieren.