

Dampfnudeln mit Lievito madre

Zutaten für den Sauerteig

150 g Weizenmehl 550
150 g Milch
30 g Lievito madre

Zutaten für die Pfanne

20 g Zucker
20 g gesalzene Butter
etwas Milch

Zutaten für den Hauptteig

300 g Sauerteig
350 g Weizenmehl 550
125 g Milch
1 Ei
1 Prise Salz
30 g Zucker
50 g gesalzene Butter

Den Sauerteig am Vorabend zubereiten, indem alle dafür notwendigen Zutaten miteinander verrührt werden. Den Sauerteig ca. 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Am nächsten Morgen sämtliche weiteren Zutaten zu dem Sauerteig geben und alles verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen Teig abgedeckt noch einmal für ca. 2 bis 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. (Solltest du den Teig erst am Abend weiterverarbeiten, stell ihn nach dieser Zeit in den Kühlschrank und hol ihn 1 Stunde vor der Weiterverarbeitung zum Wieder-Aufwärmen raus.)

Aus dem Teig ca. 10 Dampfnudeln formen und abgedeckt noch einmal für etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. In einer Pfanne (mit Deckel!) den Boden knapp mit Milch bedecken, gesalzene Butter bei kleiner Hitze drin schmelzen lassen und den Zucker darin auflösen. Die Dampfnudeln vorsichtig nebeneinander reinsetzen (vielleicht brauchst du bei dieser Menge auch zwei Pfannen, abhängig von deren Größe), den Deckel auflegen und bei kleiner bis mittlerer Hitze für etwa 20 Minuten backen lassen. Dabei den Deckel vor allem anfangs nicht abnehmen, sonst fallen sie in sich zusammen. Wenn alle Flüssigkeit weg ist, machen die Dampfnudeln ein charakteristisches Geräusch ;) und sind fertig.



Die Seite ausdrucken, dabei darauf achten, dass die Druckgröße auf 100% eingestellt ist. An der Linie entlang abschneiden und ins Buch einlegen.

Viel Spaß beim Nachbacken!