



## Pfälzer Dampfnudeln mit Salzkruste

### Description

#### Zubereitung:

- 750 Gramm Dinkelmehl Type 630
- 18 Gramm Salz
- 470ml Milch
- 30 Gramm Hefe

Die Hefe in der Milch auflösen. Mehl mit Salz vermengen und gut unter die Hefe-Milch Mischung kneten. Den Teig an einem warmen Ort in der abgedeckten Edelstahl-Schüssel mindestens eine Stunde gehen lassen. Er sollte sein Volumen verdoppelt haben, bevor man ihn weiter verarbeitet. Den Teig anschließend auf die bemehlte Teigunterlage geben und in 12-14 Teile teilen. Die Teiglinge rund formen und schleifen und auf der bemehlten Teigunterlage unter einem sauberen Küchentuch nochmals für mindestens 30-60 Minuten gehen lassen. In der großen Edelstahl-Antihaftpfanne 150ml Wasser und 3 EL Pflanzenöl erhitzen bis es blubbert, dann auf mittlere Hitze reduzieren und 1 TL Salz hinzugeben und kurz vermischen. 4-5 Teiglinge in die Pfanne setzen und den Deckel drauf setzen. Ab diesem Zeitpunkt den Deckel nicht mehr heben, da die Dampfnudeln ansonsten zusammen fallen. Dank des Glasdeckels hat man es super im Blick, wenn das Wasser verdampft ist. Man hört es dann auch „kruscheln“, ab diesem Zeitpunkt wartet man noch 2-3 Minuten, weil sich dann die Salzkruste bildet. Ich habe meine Dampfnudeln in etwa 20-22 Minuten in der Pfanne gehabt und hatte dann ein wunderbares Ergebnis. Zwischendurch immer mal wieder die Pfanne hin und herschieben, damit das Kondenswasser vom Deckel seitlich hinunterläuft. Beim Abheben des Deckels darauf achten, dass so wenig Wasser wie möglich vom Deckel auf die Dampfnudeln tropft, da die Oberfläche dann nicht mehr schön glatt ist. Das bedarf ein bisschen Übung, mir gelingt es auch noch nicht perfekt. Sie schmecken aber trotzdem wunderbar :-). In dieser Reihenfolge so lange wiederholen, bis keine Teiglinge mehr da sind. Wir essen dazu Kartoffelsuppe und Vanillesoße.