



Dampfnudle

(Beignets à la vapeur)

Dampfnudle

(Beignets à la vapeur)

Ingrédients :

500 g de farine T55

250 ml de lait

60 g de beurre

40 g de sucre

2 oeufs

2 pincées de sel

1/2 sachet de levure boulangère sèche Saf Instant

Huile de tournesol et eau pour la cuisson

Dans votre bol, pétrissez (avec le crochet à pétrir) tous les ingrédients pendant 10 min.



Retirez votre pâton du crochet, mettez un torchon (ou un couvercle) sur votre bol et laissez lever pendant environ 1h30 dans un endroit chaud (la pâte doit doubler de volume).

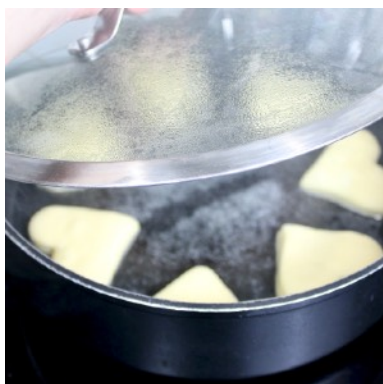
Une fois votre pâte bien levée, farinez votre plan de travail et mettez votre pâte dessus.



Faites une abaisse de 1 cm avec un rouleau à pâtisserie. Munissez-vous d'un verre ou d'un emport-pièces et faites vos Dampfnudle.



Placez-les sur des plaques de four, préalablement farinés, et retravaillez votre pâte jusqu'à ce qu'il ne vous en reste plus. Déposez un torchon dessus et laissez lever 30 min.



Dans une grande poêle (avec un couvercle), faites chauffer un peu d'huile, déposez des Dampfnudle (sans qu'ils se touchent car ils vont gonfler!). Versez un demi verre d'eau dans la poêle, FERMEZ le couvercle et laissez cuire à feu moyen pendant environ 8 min.



Une fois vos beignets dorés dessous, retournez-les et remettez un peu d'eau (fermez le couvercle). Laissez à nouveau cuire jusqu'à ce que les beignets soient dorés des deux cotés.

Sortez-les et mettez-les dans un plat. Renouvelez l'opération pour tous vos Dampfnudle.

Vous pouvez les déguster nature mais aussi avec de la compote, des fruits au sirop, de la pâte à tartiner, de la crème anglaise...Faites vous plaisir!