

Schwäbische Hefeknöpfe

Cuisine: **German**
Food category: **Side dishes**



Author: **Janine Kühn**

Company: **Retigo DE**



Program steps

Preheating: 0 °C

1

Steaming

Termination by core probe temperature

94 °C

99 °C

40 %

Ingredients - number of portions - 8		
Name	Value	Unit
flour	500	g
Milk	250	ml
	1	pcs
bacon	25	g
egg	1	pcs
salt	10	g

Nutrition and allergens	
Allergens: Egg, Milk	
Minerals: Calcium, Iron, Magnesium, Phosphorus, Potassium, Sodium, Zinc	
Vitamins: A, B12, B2, B6, D, E, Folate, K	
Nutritional value of one portion	Value
Energy	47.2 kJ
Carbohydrate	3 g
Fat	2.8 g
Protein	2.6 g
Water	56 g

Directions

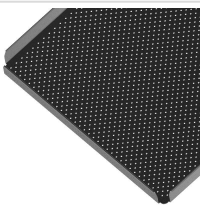
Die Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln und mit etwas lauwarmen Milch und 2-3 Tl Mehl zu einem Vorteig verrühren. Den Teig zugedeckt ca. ½ Stunde gehen lassen. Dann das restliche Mehl in eine große Schüssel sieben, die Milch dazugeben. Den gegangenen Vorteig mit dem Ei, der vorher geschmolzenen Butter und etwas Salz vermischen und in die große Schüssel zum Mehl/Milch geben. Alles gut durchkneten und gehen lassen bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat.

Aus dem Teig 6-8 Klöße formen, alternativ kann man auch einen großen Laib formen.

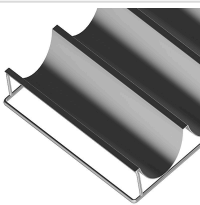
Beim Verwenden des Knödelblechs behält er seine runde Form, das Blech sollte aber mit Trennfett behandelt werden. Bei einem beschichteten Backblech empfiehlt sich ebenfalls das Verwenden von Trennfett.

Die Klöße dann bei 99 °C im Dampf garen, wichtig ist die niedrigste Lüfterstufe. Die Garzeit variiert je nach Dicke, daher am besten mit dem Kernfühler arbeiten. Bei ca. 94 °C Kerntemperatur sind die Knöpfe fertig.

Recommended accessories



Perforated aluminium sheet, teflon coated



Form for dumplings