



Кнедли на пару



Создано
прибор

V-ZUG AO
Combair SE с 2015 года

Дрожжевое тесто

- 500 г пшеничной муки в/с
- 50 г Сахар
- 1 кубик дрожжей
- 1 ч. л. Соль
- 200 мл молока
- 60 г Сливочное масло, растопленного
- 2 яиц

Смешать муку, сахар и раскрошенные дрожжи. Добавить молоко, масло, яйца и соль, в течение 15 минут замешивать до получения гладкого теста. Дрожжевое тесто уложить в миску, закрыть влажным полотенцем и при комнатной температуре в течение 1,5 часа дать подняться до двойного объема.

Заливка

- 150 мл молока
- 150 мл двойных сливок
- 20 г Сахар
- 1 пакетик ванильного сахара

Для приготовления заливки хорошо смешать все ингредиенты.

Половину заливки поместить в фарфоровую форму, смазанную сливочным маслом.

Из дрожжевого теста скатать 8 шариков одинакового размера и уложить их в фарфоровую форму. Снова укрыть тесто и дать подняться в течение 30 минут.

Поставить фарфоровую форму на решетку в холодной камере. Довести до готовности.

Top/bottom heat damp 180°C в течение 15 Mins

Pour on topping

Вилкой слегка развести шарики теста и вылить оставшуюся заливку в образовавшиеся промежутки. Вернуть фарфоровую форму в горячую камеру. Запекать до готовности.

Put the food in





Top/bottom heat damp 180°С в течение 15 Mins

Есть кнедли теплыми, по желанию сервировать ванильным соусом.

Аксессуары

Фарфоровая форма, 1/2 GN

Решетка

