

Dampfnudeln

Type de recette: Goûter, petit déjeuner ou dessert Origine: Alsace Saison: Toutes

Les dampfnudeln sont des petites brioches cuites à la vapeur. Le nom littéral est "pâte au levain" ou "nouilles à la vapeur". Nous retrouvons cette recette en Alsace, dans tous les pays de l'Est et plus particulièrement en Allemagne. Ils peuvent être un goûter, un dessert ou encore un accompagnement salé. Voir en fin de page les différentes manières de les accommoder.

			
Difficulté	Temps de préparation	coût	Temps de cuisson
1/5	30 mn + 2 heures de tps de repos	1/5	30 mn

Pour une vingtaine de dampfnudeln

Ingrédients pour Le levain:

- 100 g de farine
- 1 grosse pincée de sel
- 1 c à s de sucre semoule
- 1 cube de levure de boulanger
- 1/2 verre de lait entier tiède.

Ingrédients pour finaliser la pâte:

- Le levain
- 400 g de farine
- 2 œufs entiers
- 1 verre de lait entier
- 60 g de sucre semoule
- 100 g de beurre fondu

Ingrédients pour la cuisson et la dégustation:

- 10 cl d'huile neutre (pépins de raisin ou arachide)
- 1 petite casserole d'eau bouillante
- Confitures, miel, chocolat à tartiner, sauce anglaise, coulis de fruits rouges...



La recette:

1- Le levain: Chauffer légèrement le lait (pas plus de 30°) et ajouter la levure émiettée. Laisser fondre en mélangeant.

2- Dans un bol, verser les 100 gr de farine, creuser un puits et y ajouter une grosse pincée de sel, le sucre semoule, la levure au lait. Bien mélanger, former une boule, couvrir d'un linge et laisser lever au moins 30 mn.

3- La pâte: Dans un grand saladier, déposer la farine, creuser un puits, ajouter sucre, œufs entiers, lait et beurre fondu. Mélanger soigneusement puis ajouter le levain. Continuer à pétrir la pâte, former une boule, couvrir d'un linge et laisser de nouveau lever 30 mn.

4- Après le temps de repos de la pâte, façonner des boules, de la taille d'un gros œuf. Se fariner les doigts pour éviter que cela ne colle et les déposer sur une plaque farinée.

5- La cuisson: Porter à ébullition une grande casserole d'eau. Dans une cocotte en fonte ou à fond épais, faire chauffer 10 cl d'huile neutre (feu moyen à chaud). Placer 4 à 6 boules de pâte, selon la taille de la

