

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## Dampfnüdle

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Pause : 2 h30**

**Cuisson : 15 min**

### Ingrédients :

Pour la pâte :

250 g de farine

30 g de sucre

1 œuf

12 g de levure boulangère fraîche ou ½ paquet de levure boulangère sèche

12 cl de lait tiède

30 g de beurre

1/2 cuillère à café de sel

Pour la cuisson :

10 cl de lait ou d'eau

10 g de sucre

25 g de beurre

### Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits : mettez la levure.

Ajoutez le sucre, le sel, l'œuf, le lait et le beurre mou coupé en dés.

Mélangez le tout avec votre main. Mettez la pâte sur un plan de travail et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit un peu ferme. Pétrissez énergiquement pendant 10 min sans s'arrêter.

Vous pouvez aussi mettre tous les ingrédients dans un robot ou dans une machine à pain et laissez faire votre appareil.

Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 2 heures à l'abri des courants d'air.

Dégazez la pâte sur un plan de travail fariné puis étalez-la sur une épaisseur de 2 cm.

Avec un emporte-pièce rond ou un verre de 8 cm de diamètre, découpez des cercles de pâte.

Déposez vos cercles de pâte sur une plaque. Couvrez-les d'un torchon propre et laissez-les lever pendant 30 minutes.

Dans une grande poêle ou sauteuse large, faites fondre le beurre et le sucre.

Déposez délicatement les cercles de pâte dans la poêle en les séparant l'une de l'autre.

Ajouter le lait ou l'eau sur les côtés puis couvrez la poêle ou la sauteuse avec un couvercle bien hermétique.

Laissez cuire à feu doux pendant 7 minutes sans enlever le couvercle.

Une fois bien dorés, retournez délicatement les dampfnüdle et laissez-les dorer de l'autre côté 7 minutes à couvert.

Servez les dampfnüdle tièdes ou froids avec une compote ou sans, c'est selon les goûts.