



Gestoomde noedels

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	2 Hrs
Gaartijd	30 Mins
Porties	8
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Gistdeeg

500 g fijne patentbloem
50 g suiker
1 gistblokje
1 tl zout
200 ml melk
60 g boter, vloeibaar
2 eieren

De bloem, de suiker en de verkruimelde gist met elkaar mengen. De melk, de boter, de eieren en het zout toevoegen en gedurende 15 minuten tot een glad deeg kneden. Het gistdeeg in een kom met een vochtige doek afdekken en bij kamertemperatuur ca. 1,5 uur laten rijzen tot het dubbele volume.

Roommengsel

150 ml melk
150 ml dubbele room
20 g suiker
1 pakje vanillesuiker

Alle ingrediënten voor het roommengsel goed met elkaar mengen.

De helft van het roommengsel in de met boter ingevette porseleinen vorm gieten.

Van het gistdeeg 8 even grote deegbollen vormen en deze in het roommengsel in de porseleinen vorm leggen. Nogmaals afgedekt 30 minuten laten rijzen.

De porseleinen vorm op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Garen.

Top/bottom heat damp 180 °C gedurende 15 Mins

Pour on topping

De deegbollen met een vork licht uit elkaar trekken en de rest van het roommengsel in de tussenruimten gieten. De porseleinen vorm weer in de hete gaarruimte plaatsen. Afbakken.

Put the food in





Top/bottom heat damp 180 °C gedurende 15 Mins

De gestoomde noedels lauwwarm consumeren en naar wens met vanillesaus serveren.

Accessoires

Porseleinen vorm 1/2 GN

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op 11.12.2019

