

Böhmische Knödel



Zutaten

300 g lauwarmes Wasser
30 g Hefe
1/2 TL Zucker
3 Scheiben Toastbrot
450 g Mehl
1 TL Salz
500 g Wasser zum Garen

Zubereitung

Lauwarmes Wasser, 30 g Hefe, 1/2 TL Zucker in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 3 vermischen.

Toastbrot in Würfel schneiden, Mehl und 1 TL Salz dazugeben und 1 1/2 Min. kneten.

Teig zu Kugel formen und 30 - 50 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig von Hand kurz durchkneten und 2 längliche, schmale Knödel formen, nebeneinander in den Varoma legen, darauf achten, dass genügend Dampfschlitze frei bleiben.

(event. einen Löffel in die Mitte des Varoma legen).

Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und 20 Min. / Varoma / Stufe 1 garen.