

Porcja dla 4 osób

200 ml mleka
30 g drożdży
10 g cukru
500 g mąki
2 jajka
1 łyżeczka soli

- do naczynia miksującego włożyć drożdże, cukier, jajka i mleko, podgrzać – 1,5 min., obr. 5, temp. 50 st.
- dołożyć resztę składników, wyrobić – 3 min., obr. Interwał
- wyjąć ciasto z naczynia i rozwałkować na grubość 1 cm, miarką wyciąć krążki
- krążki przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia – czas 30 min.
- do naczynia wlać 700 ml wody, nałożyć miarkę i zagotować – 5 min., temp. Varoma, obroty poz. 1,5
- w czasie gotowania wody natłuścić oba poziomy Varomy olejem i ułożyć kluski
- zdjąć miarkę, przystawkę Varoma umieścić na naczyniu i parować – 8 min., temp. Varoma, obr. poz. 1