Knöpfli nature für Durchschnittsesser von navajo

Mengen für 50 Personen

2.5 kg Mehl	
1.25 kg Knöpflimehl	
12.5 TL Salz	Salz und Mehl in einer Schüssel mischen.
1.0 Liter Milch	
8.75 dl Wasser	lauwarm, mit Milch mischen
37.5 Stück Eier	verrühren, mit Milchwasser mischen, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klpfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen.
30 Liter Wasser	reichlich Wasser gesalzen. Mengenangabe nicht relevant.. aufkochen, Teig portionsweise ins Knöpflisieb füllen, mit dem Teighorn durch die Löcher streichen. Sobald die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in vorgewärmte Platte anrichten.