

Nudelteig

Für 2 Personen

125 g Mehl, Typ 405 125 g Hartweizen-Grieß 1 Ei
Wasser

Grieß, Mehl und Ei mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu streuselartigen Krümeln verrühren. Teelöffelweise kaltes Wasser hinzugeben und kneten bis kein trockener Grieß mehr zwischen den Streuseln zu sehen ist. Am Ende die Streusel mit der Hand zu einem festen Teig verkneten, eine Kugel formen, in Folie eine Stunde im Kühlschrank lagern. Den Teig in kleinen Portionen durch die Nudelmaschine drehen, einmal falten und wieder durchgeben; insgesamt mindestens 12-mal. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er nach dem 4. oder 5. Durchlauf geschmeidig wird; er darf sich nicht klebrig anfühlen. Dadurch braucht man kein Mehl, um den Teig sauber durch die Maschine zu drehen. Nun den Abstand der Walzen bis zu einer Dicke von 2 - 3 mm verringern; nach eigenen Ideen schneiden oder formen. Die Pasta auf einem Ständer oder einem Küchentuch auslegen. Die Kochzeit beträgt ca. 2-3 min., falls man die Zeit ab dem Hineinlegen in kochendes Wasser misst.

NN am 26. Juli 2016