

BAUSTEIN 2: ANLEITUNG PASTA-HERSTELLUNG

Für ca. 500 g frische Nudeln:

- 300 g Mehl (Mehl mit hohem Anteil an Hartweizen eignet sich besonders gut)
- ½ Teelöffel Salz
- 3 frische Eier
- Wasser

Teig-Herstellung

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
- Eier verklopfen und in einem Messbecher mit Wasser auf 2 dl ergänzen.
- Flüssigkeit in Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Löffel unter das Mehl mischen.
- Masse zu einem glatten, glänzenden Teig kneten, bis sich Bläschen bilden und der Teig nicht mehr an den Händen klebt.
- Ist der Teig zu trocken, den Teig mit nassen Händen kneten, bis er geschmeidig ist. Falls der Teig noch an den Händen klebt, wenig Mehl darunter kneten.
- Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Teigwaren herstellen

- Die Hälfte des Teiges auf wenig Mehl auswallen.
- Den Teig immer wieder von der Unterlage lösen, falten und erneut auswallen, bis er nur noch etwa 2 Millimeter dick ist.
- Statt von Hand auswallen, den Teig mehrmals in die Nudelmaschine geben.
- In etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
- Für Farfalle den Teig mit einem Teigrädchen in 5 cm breite Streifen und diese wiederum in 3 cm breite Rechtecke schneiden. Jedes Teigstück von Hand in der Mitte fest zusammendrücken.
- Die Teigwaren vor dem Kochen etwas antrocknen lassen. Achtung: Frische Teigwaren haben eine sehr kurze Kochzeit (unter 2 Minuten).
- Zur längeren Konservierung die Teigwaren auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech oder Küchentuch legen oder wie Wäsche aufhängen (zum Beispiel auf Kleiderbügeln) und mindestens 24 Stunden trocknen lassen.