

Nudel - Teig

Zutaten: 800g Mehl, 400g Hartweizengrieß, 10 Eier, 10g Salz, ca. 50ml Olivenöl.

Zubereitung:

Das Mehl und den Grieß in einem separatem Gefäß vermischen.

Die Eier, das Olivenöl und das Salz in die Rührschüssel geben. Die Maschine mit dem Knethaken auf kleiner Stufe anlaufen lassen und das Mehl/Grieß Gemisch nach und nach dazugeben. Den Teig ca. 10 Minuten durchkneten.

Anschließend den Teig von der Rührschüssel entnehmen und nochmals kurz von Hand kurz durchkneten, bis sich der Teig zu einer Kugel geformt hat.

Den Teig mindestens 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Den Teig in 4 - 5 Portionen teilen und zu Würsten kneten. Den leicht mit Mehl bestreuten Teig, in den Pasta-Maker geben.

Die Nudeln auf Stufe 4 ausnudeln.

Die Nudeln entweder auf dem Nudeltrockner trocknen oder die Nudeln gleich abkochen.

Kochzeit:

Frische Nudeln: 1 - 3 Minuten

Angetrocknete Nudeln: 2 - 4 Minuten

Getrocknete Nudeln: 6 - 8 Minuten