



Universeller Pastateig

Für Nudeln, Lasagne oder gefüllte Teigwaren wie Ravioli oder Agnolotti ist dieser Teig bestens geeignet. Er ist nicht allzu hart und lässt sich gut formen.

Für Tortellini, die anspruchsvoller zu formen sind, ist dieser Teig zu weich und reisst gerne. Mit ca. 20g mehr Mehl klappts besser.

Nicht nur für Brotteige, auch für Pastateige braucht es ein bisschen Gefühl und Erfahrung um die richtige Konsistenz zu erreichen. Mehl und Semola sind nicht immer von der gleichen Beschaffenheit, Eier nicht alle gleich gross, auch die Luftfeuchtigkeit und die Küchentemperatur schwanken. Es empfiehlt sich zu Beginn eher zuwenig Flüssigkeit (Ei, Öl) zuzugeben und bei Bedarf etwas nachzuschütten.

Mit Semola di grano duro rimacinata von De Cecco hab ich sehr gute Erfahrungen gemacht. Der Pastateig wird schön geschmeidig, wenn er zu Beginn mehrmals durch die grösste Stufe der Pastawalze gedreht wird und dabei jedesmal einmal zusammengefaltet wird.

Die Menge reicht für 3 Nudelgerichte, oder für 4-6 Beilagen.

Zutaten

120g Semola di grano duro
100g Weissmehl
1 Ganzes Ei
2 Eigelb
6g Salz
1/2El Olivenöl

Zubereitung

Mit der Maschine: Ei und Eigelb mit einer Gabel verquirlen. Alle Zutaten, aber nur 4/5 des Eis, in die Knetschüssel geben und zuerst langsam kneten bis eine bröselige Masse entsteht. Rest des Eis in kleinsten Portionen zugeben bis der Teig klumpt. Danach von Hand nachkneten und zu einer Kugel formen.

Der Feuchtigkeitsgehalt der Mehle variiert je nach Typ und Lagerdauer, eventuell muss wenig Wasser (1-2 Tl) zugefügt werden. Um dem Teig Feuchtigkeit zuzuführen, kann er auch mit nassen Händen geknetet und geformt werden.

In eine Haushaltfolie verpacken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Der Nudelteig kann aber auch 1-2 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Von Hand: Das geht auch, aber da ist Ausdauer und Kraft gefragt. Aus den Mehlen einen Kranz formen. Eier, Salz und Olivenöl in die Mitte geben, und von innen her alles vermischen und verkneten. Das braucht Geduld und strapazierfähige Fingerknöchel. Wenn sich zum Schluss der harte Teig kaum mehr formen lässt, hilft es, die Hände vor dem weiterzukneten nass zu machen, das wenige Wasser macht den Teig etwas weicher.

Teig auswallen

Den Teigling von Hand zum einem Rechteck formen, das ungefähr der Breite der Pastawalze entspricht.

Auf der dicksten Stufe durch die Pastawalze drehen, danach den Teig zusammenfallen und nochmals durch die Pastawalze drehen. Wenn der Teig etwas bröcklig ist, diesen Vorgang mehrmals wiederholen, so wird er geschmeidig.



Semola di grano duro rimacinata von De Cecco

