



Ravioliteig

Im Vergleich zu meinem unversellen Pastateig ist der Anteil an Weichweizenmehl (Semola di grano tenero) höher, zudem ist es ein hochausgemahlenes Mehl (Tipo "00") mit einem hohen Eiweissgehalt (Gluten). Die Zugabe von ganz wenig Essig macht den Teig geschmeidiger und reissfester. Der Teig ist recht weich, was sehr zarte Ravioli ergibt.

Das Verhältnis von Mehl und Flüssigkeit (Ei, Öl und Essig) ist sehr diffizil und muss je nach dem Feuchtigkeitsgehalt des verwendeten Mehles variiert werden. Dazu werden die Zutaten gemäss Rezept mit der Maschine verknetet. Bleibt der Teig dabei krümelig, so gibt man in kleinsten Dosen zusätzlich Eiweiss zu bis der Teig zu einem kompakten Ballen verklumpt.

Zutaten (2-3 Portionen Ravioli)

80g	Semola di grano duro
120g	Semola di grano tenero tipo "00"
2	Eigelb
1	Vollei
ev.	wenig Eiweiss oder Wasser
3g	Salz
1Tl	Essig (Balsamico bianco)
2Tl	Olivöl

Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Teighaken der Küchenmaschine ca. 5-6 Minuten auf langsamer Stufe gut verkneten bis eine krümelig Masse entsteht. Eiweiss oder Wasser in kleinsten Portionen zugeben bis der Teig verklumpt.

Der Teig sollte zäh, aber so weich sein , dass er sich von Hand gut verformen lässt. Ist

der Teig zu bröcklig, so kann man ihn mit nassen Händen nachkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Haushaltfolie einschlagen und mindestens 2 Stunden (bis zu 2 Tage) im Kühlschrank lagern.

Teig auswallen

Teig in drei Stücke teilen und von Hand flachdrücken. Etappenweise bis zur zweitdünnsten Stufe auswallen (Stufe 8 von 9). Teig auf der dicksten und zweitdünnsten Stufe mehrmals durchdrehen. Dazwischen jeweils zusammenfallen und um 90° drehen, so kann die Teigbahn optimal auf die Walzenbreite gebracht werden.

Damit die ausgewallte Teigbahn nicht austrocknet sofort zu Raviolis verarbeiten.



Nach 6 Minuten Knetzeit, nur noch ganz wenig Eiweiss zugeben...



Von Hand zu einer kompakten Kugel formen (Die Spalten im Teig sollten fast ganz verschwinden)