



B U O N G U S T A I O

Genuss auf Italienisch

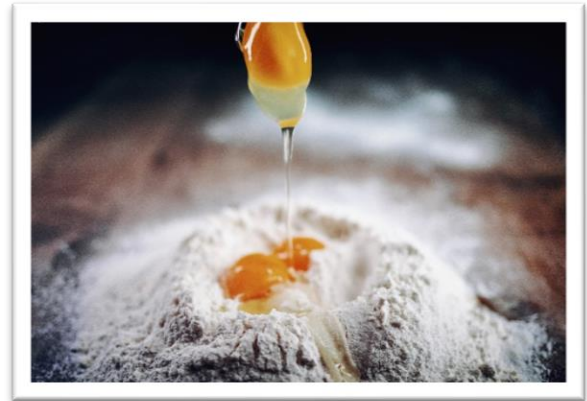
Pastateig Grundrezept

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

Buongustai Zutaten

- 150 g Farina tipo 00
- 150 g Semola (Hartweizengrieß)
- Prise Salz



Sonstige Zutaten

- 3 Eier

Die beiden Mehle und das Salz in einer Schüssel vermischen, eine Mulde formen und die Eier in die Mulde schlagen. Die Eier in der Mulde mit einer Gabel etwas verquirlen und nach und nach mit dem Mehl vermengen. Sobald der Teig fester wird, den Teig auf einer Arbeitsfläche mit beiden Händen weiterverarbeiten und zu einer weichen Kugel formen.

Diese Teigkugel nun 10 Minuten mit beiden Händen durchkneten. Die Kugel dabei auf der Arbeitsfläche mit dem Handballen flachdrücken und von der Mitte nach außen schieben (langziehen) und wieder zurückrollen. Diesen Vorgang wiederholen und den Teig immer etwas drehen, damit er gleichmäßig durchgeknetet wird. Nach 10 Minuten hat der Teig eine glatte und geschmeidige Konsistenz.

Zu einer Kugel formen, in Haushaltsfolie schlagen und für eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Teig in 4-5 Stücke teilen, dünn ausrollen und in die gewünschte Form bringen.

Buon appetito wünscht Buongustai!

Tipp: In diesem Rezept wird der Teig mit 50% Mehl (Weichweizenmehl tipo 00) und 50% Hartweizengrieß (Semola) hergestellt. Es ist auch möglich ein 25-75 Verhältnis zu verwenden oder den Teig nur aus Mehl oder nur aus Semola zu machen, je nach persönlicher Geschmackssache und Vorliebe.

Je mehr Semola für den Teig verwendet wird, desto rauer werden die Nudeln und je mehr Mehl verwendet wird, desto feiner wird der Pastateig.