

Grossmutter's - Nudelteig

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Mehl Weissmehl Typ 405, Ruchmehl Typ 1080 Dinkel- o. Buchweizenmehl
3-4		Eier
1/2	Teel.	Salz

Anleitung:

Es lohnt sich, eine groessere Portion herzustellen, denn die Teigwaren lassen sich - wenn man sie nach dem Auswallen und Trocknen gut bemehlt - einige Tage im Kuehlschrank und drei Monate im Tiefkuehler aufbewahren. Grundrezept Nudelteig, den man fuer Nudeln, Lasagne, Cannelloni, Ravioli usw. verwenden kann:

Will man gruene Teigwaren machen, ersetzt man 1 Ei durch 350 g Spinat, den man weichkocht und durch ein Sieb streicht.

Das Mehl auf den Tisch sieben, Salz darueberstreuen, in der Mitte eine Vertiefung machen, die Eier einzeln hineingeben, mit einer Gabel mit etwas Mehl vermengen, dann mit den Haenden durchkneten.

Das am Tisch und an den Haenden haftende Mehl mit einem Teigschaber abloesen, in die Teigmasse hineinarbeiten. Je nach Eiergrosse braucht es 3 oder 4 Eier fuer diese Mehlmenge.

Ist der Teig glatt und geschmeidig, eine Kugel formen, diese mit einem feuchten Tuch bedeckt 1/2 Stunde ruhen lassen. Dann mit dem Wallholz ausrollen, bis er nur noch millimeterdick ist.

Fuer Lasagne etwa 5 cm breite Stuecke schneiden, die in der Laenge der vorgesehenen Auflaufform entsprechen. Fuer Nudeln den Teig etwas dicker belassen, locker aufrollen, in 5 mm breite Streifen schneiden. Will man die Nudeln nicht sofort verwenden, auf ein Tuch gelegt trocknen.