

Nudelteig - Herstellung

Kategorien: Maschine, Nudeln, Grundrezept

Zutaten für: 6 Personen.

500	Gramm	Weichweizenmehl
5		Eier

Anleitung:

Die 5 Eier können auch durch ein Glas Wasser ersetzt werden.

Um Teigwaren "al dente" zu erhalten, müssen 250 g Weichweizenmehl mit 250 g Hartweizenmehl vermischt werden. Nicht salzen! Leeren Sie nun das Mehl in eine Schüssel und die Eier in die Mitte. Die Eier mit Hilfe einer Gabel vermischen und gut mit dem Mehl verkneten. Den so erhaltenen Nudelteig nun mit den Händen gut durchkneten, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Ist der Nudelteig zu trocken, muss etwas Wasser beigemischt werden, ist er zu weich, können Sie ihn mit etwas Mehl andicken. Ein guter Nudelteig darf keinesfalls an den Händen kleben. Nehmen Sie nun den Nudelteig aus der Schüssel und legen Sie ihn auf eine leicht bemehlte Tischplatte. Falls erforderlich können Sie den Nudelteig nochmals etwas durchkneten. Anschliessend in kleine Stücke schneiden.

Ein Tip: Verwenden Sie keine Eier direkt aus dem Kühlschrank!

Zubereitung des ausgerollten Nudelteigs und der Nudeln mit der Nudelmaschine Ziehen Sie den Regler der Nudelmaschine heraus und drehen Sie ihn bis auf Position 1, so dass die zwei glatten Walzen vollkommen geöffnet sind (~ 3 mm). Durch Betätigen der Kurbel etwas Teig durch die Walzen laufen lassen. Diesen Vorgang 5 - 6 Mal wiederholen, wobei der Nudelteig zusammengelegt und, falls nötig, mit etwas Mehl bestreut wird. Hat der Nudelteig nun eine gleichmässige Form, können Sie den Regler auf 2 stellen und den Nudelteig einmal durchlaufen lassen. Lassen Sie ihn nun bei Regler auf 3 durchlaufen und so weiter, bis der Nudelteig die gewünschte Dicke erreicht hat (ca. 2 mm bei Regler auf 9).

Nun mit Hilfe eines Messers den Nudelteig in 25 cm (= 10") lange Stücke schneiden. Die Kurbel an den Schneidwalzen einsetzen und die Teigplatten durchlaufen lassen, um die gewünschte Nudelart zu erhalten. Merke 1 - Falls die Schneidwalzen den Nudelteig nicht schneiden, bedeutet das, dass der Teig zu weich ist. In diesem Fall empfehlen wir, dem Nudelteig etwas Mehl zuzumischen und ihn nochmals durch die glatten Walzen laufen zu lassen.

Merke 2 - Ist der Nudelteig jedoch zu trocken und wird daher nicht von den Schneidwalzen "erfasst", können Sie etwas Wasser beifügen und den Nudelteig nochmals durch die glatten Walzen laufen lassen. Legen Sie nun die Nudeln auf ein Tischtuch und lassen Sie sie mindestens eine Stunde lang trocknen. Sie können die Teigwaren bis zu 1 - 2 Wochen aufbewahren, falls sie an einem kühlen und trockenen Ort gelagert werden. Die Nudeln nun in ausreichend kochendes und gesalzenes Wasser leeren (ca. 4 Liter pro 1/2 kg Nudeln).

Frische Nudeln sind innerhalb von 2 - 5 Minuten, je nach Dicke des Nudelteigs, bereits fertig. Während dem Kochen vorsichtig umrühren und anschliessend die Teigwaren abseihen. Um das Schneidwerk der Nudelmaschine herauszunehmen, muss dieser Teil angehoben und entlang der Gleitschienen herausgezogen werden. Sollten Sie das Zubehöerteil der Nudelmaschine montieren wollen, so müssen in umgekehrter

Nudelteig - Herstellung

(Fortsetzung)

Reihenfolge vorgehen. Wartung der Nudelmaschine

1. Während des Gebrauchs sollten die Schaber unterhalb der Walzen ab und zu mit etwas Küchenrolle gereinigt werden
2. Die Nudelmaschine auf keinen Fall mit Wasser oder in der Spülmaschine waschen!
3. Um die Nudelmaschine nach dem Gebrauch zu reinigen, können Sie einen Pinsel und ein kleines Holzstäbchen verwenden
4. Um die Nudelmaschine innen zu säubern müssen die Schutzabdeckungen aus Kunststoff entfernt werden.
5. Falls nötig, die Enden der Schneidwalzen mit etwas Vaselineöl schmieren.
6. Auf keinen Fall die Walzen mit einem Messer reinigen oder einen Lappen durchlaufen lassen!
7. Bewahren Sie die Nudelmaschine und deren Zubehör nach dem Gebrauch stets in ihrer Originalverpackung auf. .