

Ravioli - Grundteig

Kategorien: Nudeln, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Weizenmehl 405
200	Gramm	Nudelmehl aus Hartweizen
5		Eier
1	Essl.	Olivenoel
1		Ei zum Einstreichen

Anleitung:

Teigzutaten gut miteinander vermischen, dies dauert ca. 10 Minuten und benoetigt eine Ruhezeit von mindestens einer halben Stunde. Dabei formt man einen Mehlkrater, in dessen Mitte man eine Mulde formt. Darin werden die Eier und das Olivenoel gegeben. Nach und nach nimmt man immer mehr Mehl mit hinzu. Der Teig darf nicht klebrig sein. Wird er jedoch zu trocken, gibt man wenige Tropfen Wasser hinzu. Teig am besten in Klarsichtfolie eingewickelt ruhen lassen. Danach in Mehl wenden, etwas ausrollen und durch eine Nudelmaschine sehr duenn ausrollen.

Ein Teil der Teigbahnen von einer Seite das Mehl befreien. In eine Ravioliform geben oder auf eine bemehlte Unterlage legen. Mit angeschlagenem Ei einpinseln. Fuellung darauf verteilen und mit einer anderen Bahn abdecken. Gut andruecken und darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Auf einem bemehlten Untergrund oder auf Backpapier kurzfristig lagern. Je nach Fuellung der Ravioli kann sich die Garzeit etwas aendern. Sie sollten jedoch immer in reichlich Salzwasser kochen.