

Rezept für Nudelteig

Kategorien: Grundlagen, Küche, Teig, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ei
100	Gramm Mehl; Anpassen

Pro (durchschnittlich grossem Ei) 100-125 g Mehl.

Anleitung:

Die exakte Menge des Mehls haengt von der Groesse des Eies ab. Diese Menge ergibt dann Ungefuehr auch die Beilage fuer eine Portion. Zuerst Eier in einer Schuessel verquirlen. Dann das Mehl dazu, evtl. Etwas Salz. Am besten geht es nun mit den Haenden weiter. Am Anfang klebt das Zeug fuerchterlich, aber je mehr Mehl die Eier aufnehmen, desto glatter und geschmeidiger wird der Teig. Ist alles Mehl aufgenommen, knetet man den Teig am besten auf der Arbeitsplatte weiter. Wenn der Teig nicht mehr klebt, gehts mit der Nudelmaschine weiter. Ohne Nudelmaschine ist es eine sehr schweisstreibende Taetigkeit. Man teilt den Teig in mehrere Kugeln, die man einzeln in der Nudelmaschine weiterverarbeitet. Dazu muss man die Teigkugeln unbedingt mit einem Kuechenhandtuch abdecken, sonst trocknen sie aus, waehrend man eine in Arbeit hat. Zum Kneten des Teiges wird die Nudelmaschine auf Stufe 1 gestellt (weitester Walzenabstand). Das was hinten aus der Maschine herauskommt, wird wieder zusammengefaltet, bis der Teig absolut glatt aus der Maschine kommt. Man stellt die Nudelmaschine nun immer etwas enger ein (die mittlere Stellung sollte nach 10-12 mal "durchnudeln" erreicht sein). Diese Teigplatten laesst man nun natuerlich abgedeckt - ruhen und "nudelt" den restlichen Teig durch. Nun werden die Teigplatten zu der eigentlichen Dicke verarbeitet. Man stellt also die Nudelmaschine sukzessive duenner ein, wobei man nun aber den Teig nicht mehr zusammenfaltet. Wird das Teigband zu lang, scheidet man es einfach durch. Und zum Schluss halt den entsprechenden Vorsatz auf die Maschine... fuer Spaghetti nicht bis zum minimalen Walzenabstand ausrollen, sonst werden sie nicht richtig rund. Gruene Nudeln bekommt man, wenn man Spinat in den Teig arbeitet, rote mit Paprikapulver. Kraeuter im Teig sehen imho etwas unappetitlich aus, ist aber wohl nur Gewohnheitssache. So, und was fuer Mehl nimmt man? Am einfachsten das Weizenmehl 405. Aber auch Hartweizengriess geht gut und kommt den Tuetennudeln am naechsten. Oder auch Mehl aus Dinkel? Oder Roggen... oder Hafer... Oder Gerste... oder auch Reis.. Man kann natuerlich auch mischen, aber immer gilt: 1 Ei und 100-125 g Mehl. Und eine Nudelmaschine hilft wirklich enorm, ansonsten ist es 1 ziemliche Plackerei und das Ergebnis ist auch nicht so toll wie mit der Maschine.