

bis Punkt 7 nach Albertos Rezept auf Chefkoch.de

Nudelherstellung

4 Portionen

Zutaten

200 g fein gemahlener Hartweizengrieß, 200 Weizenmehl, 4 Eigelb,
1 Ei, 1 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

1. Hartweizengrieß, Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen
2. Eigelbe und Vollei mit dem Olivenöl mischen
3. das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und einen Vulkantrichter formen
4. die Eimischung in den Trichter geben und mit der Gabel nach und nach die Mehle einrühren bis es mit der Gabel nicht mehr funktioniert
5. dann solange Mehl mit der Hand einkneten bis ein fester Teig entsteht
6. diesen Teig weitere 10 Minuten(!) kneten
7. den Teig in Frischhaltefolie 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen
8. den Teig in 8 Teile teilen und zu Würstchen formen
9. die Würstchen in der Nudelmaschine Stufe für Stufe bis unter 1mm Dicke auswalzen
10. die Nudellappen einige Minuten auf dem Tuch ruhen lassen
11. nun mit der Nudelmaschine die Nudeln schneiden
12. die Nudeln entweder direkt ins kochende Salzwasser geben oder
13. die Nudeln als Nester oder aufgehängt lufttrocknen lassen

Zeitbedarf

30 Minuten Arbeit, 1 Stunde Ruhezeit

