

Nudelteig

Hauptteig

- 90 g Wasser kalt
- 16 g Olivenöl
- 50 g Ei
- 80 g Eigelb
- 360 g Hartweizenmehl
- 60 g ASG



Alle Zutaten dser Reihe nach in eine Rührschgüssel geben und mit dem Knethaken 5 Min. auf niedriger und weitere 6 - 7 Min auf höherer Stufe kneten.

Der Teig sieht wie ein kräftig gelbes Vanilleeis aus.

Den Teig zugedeckt für min. 30 Min. ruhen lassen.

Wenn vorhanden in der Zwischenzeit eine Nudelmaschine herrichten, oder den Teig nach der Ruhephase mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Den Teig dabei immer wieder zusammen klappen und erneut ausrollen. Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig nicht mehr reißt und geschmeidig ist.

Den Teig in gleich große Rechtecke schneiden, in eine Tortelliniform legen, nach Wunsch füllen (z.B. mit Spinat und Ricotta), Teigling zusammenklappen und festdrücken.

In siedendem Salzwasser ca. 5 Min. kochen, bis der Nudelteig deutlich "weiß" geworden ist.

Nach Belieben garnieren und schmecken lassen.

Arbeitszeit
ca. 1 Std.

Stockgare
30 Min.

Kochzeit
ca. 5 Min..