



Pastateig ohne Ei

Ein zäher Teig für Maccaroni, Farfalle, Orecchiette... natürlich auch für Nudeln mit festem Biss. Für gefüllte Teigwaren wie Ravioli ist er nicht geeignet, da er zuwenig geschmeidig ist.

Die Wassermenge ist heikel und variiert je nach verwendetem Mehl oder Grieß. Da hilft nur ausprobieren...

Zutaten (2 Portionen)

130g Semola di grano duro (De Cecco)
70g Weissmehl
3g Salz
60g Wasser
1El Olivenöl

Zubereitung

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und zuerst langsam kneten bis sich Krümel bilden. Auf etwas höherer Stufe weiterkneten bis sich gröbere Klümpchen bilden. Der Teig sollte mindestens 7-8 Minuten geknetet werden. Bei einer grösseren Menge geht nur mit einer Maschine, die mit einem starken Motor (ca. 1200-1500 Watt) ausgestattet ist.

Am Schluss muss der Teig von Hand zu einer festen Kugel geformt werden, die in Haushaltfolie eingewickelt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen muss. Er kann auch 1 bis höchstens 2 Tage im Kühlschrank verweilen.

Tipp

Zu Beginn nur 80% der Wassermenge zugeben und während ca. 3 Minuten kneten.

Danach die Konsistenz des Teiges mit den Fingern prüfen: Wenn sich keine Kügelchen formen lassen die zusammenhalten, noch einen Esslöffel Wasser zugeben. Dies allenfalls wiederholen, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat.

Ausrollen

Ca. ein Drittel der Teigkugel abschneiden und von Hand zu einem maximal 1cm dicken Quadrat formen. Dieses durch die grösste Öffnung der Pastawalze drehen. Diese erste Teigbahn zusammenfallen und um 90° gedreht nochmals durch die Walze drehen. Dies kann mehrmals wiederholt werden, dabei kann die Teigbahn auf die gewünschte Breite gebracht werden.

Durch das wiederholte Zusammenfallen und erneute Auswallen wird auch ein bröcklicher Teig kompakter und besser verarbeitbar.



Der bröcklige Teig aus der Maschine, daraus wird von Hand eine kompakte Kugel geformt



Semola di grano duro von De Cecco. Mit diesem Hartweizengriess habe ich nur gute Erfahrungen gemacht. Erhältlich im Italienerladen.