

Pastateig - Grundrezept 1

2006-10-27 16:54:30



Grundrezept für einen klassischen Nudelteig mit Ei, wie er in fast jedem italienischen Kochbuch zu finden ist. Ergibt einen universell verwendbaren Pastateig, der sowohl mit der Hand als auch mit der Nudelmaschine weiter verarbeitet werden kann. Geeignet u. a. zur Herstellung von Tagliatelle, Ravioli oder Lasagne. Ob man lieber 100% Mehl (405er ist okay) oder 50% Mehl mit 50% Hartweizengrieß gemischt verwendet, sollte man selbst nach einigem Ausprobieren entscheiden. Ich selbst habe mich inzwischen auf spezielles Pastamehl festgelegt, welches es in guten Delikatessgeschäften oder beim Italiener gibt.

je Person:

100 g Pastamehl (siehe oben, oder je zur Hälfte 405er Weizenmehl und Hartweizengrieß)
1 großes Ei (Gr. L)
eine Prise Salz

1| Pastateig vorbereiten: Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Salz und die aufgeschlagenen Eier hinein geben. Mit einem Teigschaber oder den Händen vom Rand her nach und nach Mehl einarbeiten bis sich alle Zutaten verbunden haben. Den Teig am besten zunächst von Hand verkneten bis alle Zutaten gut zusammenhalten. Dann in der Küchenmaschine mit Teighaken in etwa 5 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten (oder ca. 10 Minuten von Hand weiter kneten).

Den Teig zu einem Ball formen, fest in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Das Ruhen im Kühlschrank ist wichtig – man kann den Unterschied in der Teigkonsistenz gut sehen und fühlen. Mindestens 30 Minuten sollte der Teig kühl liegen, auch eine längere Liegezeit als 1 Stunde ist eigentlich kein Problem.



2| Pasta fertig stellen: Den Pastateig direkt aus dem Kühlschrank portionsweise in der Nudelmaschine verarbeiten oder von Hand ausrollen und zur gewünschten Nudelsorte verarbeiten. Dazu ca. 1 cm starke Scheiben vom Teigball abschneiden, mit der Hand oder dem Nudelholz flach drücken, gut bemehlen und zunächst auf der größten Stufe der Nudelmaschine mehrfach durchlaufen lassen. Zwischendurch den Teig immer wieder einmal zusammenklappen und bei Bedarf mit Mehl bestäuben, der Teig soll nicht kleben. Nach und nach bis zur gewünschten Stärke ausrollen.

Aus den Teigplatten können von Hand oder mit dem entsprechenden Einsatz der Nudelmaschine z. B. breite oder schmale Tagliatelle geschnitten werden. Für Lasagne oder Cannelloni die Platten auf die gewünschte Größe zurecht schneiden, für gefüllte Varianten (Ravioli zum Beispiel) direkt die Teigbahnen weiter verarbeiten.



Vogels Küche

Pastateig – Grundrezept 1

Die Kochzeit ist kürzer als bei gekauften trockenen Nudeln. Je nach Dicke des Nudelteigs sind die Pasta in 3 bis etwa 5 Minuten al dente. Auf jeden Fall reichlich Wasser (1 Liter je 100 g) mit gutem Meersalz verwenden.

Ein reichhaltigerer und noch geschmeidigerer Teig entsteht, wenn auf 300 oder 400 g Mehl neben den im Rezept vorgesehenen 3 bzw. 4 Eiern ein Ei extra gegeben wird.