

# How to make...Basics



## Nudelteig machen.

Als erstes hast Du schon einmal alles richtig gemacht in dem Du Dich für eine Nudel-Teig-Mischung von PastaGrande entschieden hast.



Als nächstes gibst Du die Nudelmischung auf eine Arbeitsfläche und formst in der Mitte eine Mulde. 175 ml Wasser abwiegen und in die Mulde geben. Jetzt langsam von innen nach außen mit den (natürlich gewaschenen) Händen das Wasser mit dem Mehl verkneten. Lass Dir beim kneten ruhig Zeit, das Mehl braucht einige Minuten um das Wasser aufnehmen zu können und um das so genannte Klebergerüst zu bilden. Ein Nudelteig ist wesentlich fester als z.B. ein Keks-Teig. Die eigentliche „Geschmeidigkeit“ entsteht erst so richtig beim ausrollen des Teiges.



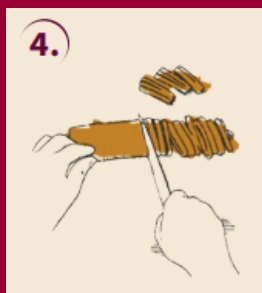
Wenn Du die Zeit dazu hast, lass den Teig für 30-60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen. Wenn Du es eiliger hast, kannst Du auch sofort loslegen, musst dafür beim ausrollen ein wenig mehr Gas geben.



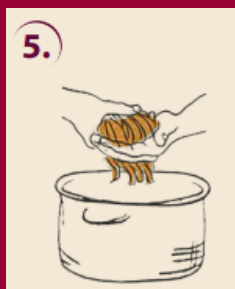
Es empfiehlt sich, den Nudelteig in min. 4 kleineren Portionen auszurollen. Ausrollen mit dem Nudelholz: Die Nudelportion mit schönen Rollbewegungen auf ca. 0,5 cm Dicke rollen. Dann die Teigbahn in zwei Lagen zusammenklappen, um 90° drehen und erneut auf ca. 0,5 cm ausrollen. Diesen Vorgang wiederholst Du ca. 5-6-mal.

Zum Schluss den Teig so dünn ausrollen wie Du deine Bandnudeln oder gefüllten Ravioli haben möchtest.

Ausrollen mit der Nudelmaschine: Stelle die Walzenbreite auf die höchste Stufe (breiteste Öffnung). Nimm deine Teigportion und drücke sie mit dem Handballen etwas flach. Mit der Kurbel an der Nudelmaschine nun so drehen, dass der Teig, wenn er von oben an die Walzen gehalten wird, nach unten durchgezogen wird. Sollte der Teig bei den ersten malen reißen, ist daß überhaupt kein Problem. Die Teigstücke aufeinanderlegen und wieder mit dem Handballen andrücken. Nach 2-3 Durchgängen wirst Du merken, dass der Teig langsam eine „Bindung“ bekommt und immer geschmeidiger wird. Wenn der Teig sich gut ausrollen lässt, stellst Du den Abstand der Walzen von einem Durchgang zum nächsten immer eine Stufe niedriger. Für Lasagneplatten rollst Du bis auf Stufe 2-3 aus, für gefüllte Nudeln oder Bandnudeln bis auf Stufe 1-2.



Wenn Du die Bandnudeln von Hand schneiden möchtest, nimm die dünn ausgerollte Teigbahn, lege sie lang auf die leicht gemehlte Arbeitsfläche. Nun mehlst du auch die Teigbahn auf der Oberseite ganz leicht. Dann klappst Du die Teigbahn der Länge nach aufeinander. Wiederhole diesen Schritt erneut, so dass Du nun vier Lagen übereinander liegend hast. Mit einem scharfen Messer kannst Du nun die Bandnudeln in der gewünschten Breite zuschneiden. Wenn Du die Nudeln erst später kochen möchtest, vermische sie leicht mit Mehl und gebe sie in einem geschlossenen Gefäß in den Kühlschrank. Gekühlt halten die Nudeln 2-3 Tage. Du kannst sie auch einfrieren, dann halten Sie bis zu 3 Monate.



Bei der Zubereitung nimmst Du einen möglichst großen Kochtopf und bringst darin gesalzenes Wasser zu kochen. Es gibt hier eine coole Eselsbrücke, nämlich: 10:100:1000, bedeutet: 10g Salz auf 100g Nudeln auf 1000g Wasser. Gebe die frischen Nudeln für 2-3 Minuten in das leicht kochende Salzwasser. Anschließend in ein Sieb abgießen und mit heißem(!) Wasser abspülen. Heißes Wasser aus dem einfachen Grund, damit die Nudeln nicht kalt werden und abspülen, weil die Nudeln sonst durch die anhaftende Stärke zusammenkleben würden.

Sollten immer noch Fragen bestehen: [info@pastagrande.de](mailto:info@pastagrande.de)

Wir wünschen Euch riesig viel Spaß beim Nudeln machen und würden uns über Feedbacks, Rezeptvorschläge und Bewertungen auf Google, Facebook & Co. sehr freuen.