Nudelteig von Lecker an Bord

Diese Nudeln wurden in der Sendung mit mit Aubergine, Catalogna und Ziegenfrischkäse zubereitet. Hier möchte ich nur das Rezept für eine weitere Variante an Nudeln aufschreiben.

Zutaten:
für 4 Pers.

120 g Mehl
ca. 280 g Semola (Hartweizen)
100-120 ml Milch
6 Eigelb
2 ganze Eier
1 Prise Salz

Zubereitung:
Mehl, Semola, Eier und Milch und Salz in einer Küchenmaschine mit Knethaken oder einem starken Handrührgerät mit Knethaken, dann mit der Hand zu einem einheitlichen Teig kneten.

Der Teig ist fertig, wenn er „kompakt“ ist. Auch von der Eiergröße hängt die Milchmenge ab. Langsam herantasten. Teig darf nicht flüssig sein, sondern muss sich leicht aus der Schüssel lösen ohne zu kleben. Sonst klebt er später auch an der Nudelmaschine. Teig eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Teig in kleinere Elemente aufteilen, ausrollen und mehrfach durch die Nudelmaschine laufen lassen. Danach die ausgewellten Platten durch die ausgewählte Nudelformpresse laufen lassen. Stärke der Nudelplatten ist abhängig von der gewünschten Nudelform

Frische Nudeln immer sofort mit Semola von allen Seiten bestäuben. Dies verhindert das Verkleben der einzelnen Nudeln. Man ummantelt sie mit Semola und kann sie so beiseite stellen bis sie ins Wasser kommen oder auch direkt einfrieren. (Gefroren Nudeln später eine halbe Minute länger kochen.)

Info:

Historie:

Beilagen
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/beilagen:nudelrezept-fb?rev=1634040296

Last update: **25.03.2022 18:16**