Pastateig-Grundrezept

Mit diesem tollen Rezept Nudeln ganz leicht selber machen! Das Pastateig-Grundrezept als Basis für leckere Grieß-Teigwaren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

200 g	Weizenmehl (griffig)
200 g	Hartweizengrieß
4 Stk.	Eier
4 EL	Olivenöl
4 EL	Wasser
1 TL	Salz
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Um ein leckeres Nudelgericht zuzubereiten, ist das **Pastateig-Grundrezept** ein absolutes Muss! Zu Beginn eine Arbeitsfläche reinigen und Mehl fein sieben. Im Anschluss mit Hartweißengrieß vermengen. In der Mitte eine Mulde eindrücken. In diese Mulde Eier hineingeben. Im Anschluss daran mit Wasser, Olivenöl und Salz gründlich verkneten. Es entsteht ein ebenmäßiger Teig. Für 1 bis 2 Stunden in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Nach der Ruhezeit die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig möglichst dünn ausrollen. Wer eine Nudelmaschine verwendet, trennt den Teig in kleinere Stücke und rollt diese mehrmals aus. Anschließend in Nudeln gewünschter Form und Größe schneiden.

3. Die Nudeln anschließend in kochendem Salzwasser fertig garen und nach Belieben weiter verwenden.

Tipp

Mit diesem Pastateig-Grundrezept selbstgemachte Tagliatelle oder Penne machen.