



Pastateig

Zutaten:

320 g Hartweizengrieß
150 ml Wasser
20 ml Olivenöl

Gewürze: Salz



Nudelteig herstellen:

1. Hartweizengrieß (320 g) mit lauwarmem Wasser (150 ml) sowie Salz und Olivenöl (20 ml) vermengen.
2. Den Teig für ca. 10 Minuten kneten.
 - Für die Verwendung einer Nudelmaschine: geschmeidiger und fester Teig
 - Für das Auswalken per Hand: eher weicherer Teig
3. Danach in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten rasten lassen.

Nudelteig ausformen:

1. Mithilfe der Nudelmaschine Bandnudeln oder Spaghetti herstellen oder mit dem Ausroller Nudelteig auswalken und mit dem Pizzarad Streifen schneiden.
2. Die Nudeln länglich auflegen und bereithalten zum Kochen.

Nudeln kochen:

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.