# Original Italienischer Pastateig! (Italien)

(Warum nicht seinen Teig selber machen)



## Zutaten:

400g Weizenmehl Typ: 00
1 Prise Meersalz
4 Eier Handelsklasse M
1 El. Hardweizengrieß
(zum arbeiten)
30 ml. Wasser
(Zimmertemperatur)

## Zubereitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, mittig eine Mulde drücken. Salz darüber streuen. Eier in die Mulde geben und mit einer Gabel von innen nach außen verquirlen, dabei Mehl einarbeiten.

Sobald ein Teig entsteht, 5 Minuten kräftig kneten. Wasser esslöffelweise zugeben (insgesamt 30 ml), bis der Teig glatt, kompakt und elastisch ist.

Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Arbeitsfläche dünn mit dem Hardweizengrieß bestäuben. Teig in 2–4 Portionen teilen, nacheinander mit Maschine oder Nudelholz bis zur gewünschten Stärke ausrollen.

Dann in die gewünschte Form, die benötigt wird, schneiden! (z.B. Tagliatelle, Tortellini, Lasagneblätter)

In reichlich sprudelndem Salzwasser 1–3 Minuten al dente garen. Danach sofort mit Sauce vermengen.



# Haltbarkeit der Teigkugel oder der Pasta:

## Frisch geschnittene Pasta:

Die Pasta bei Raumtemperatur 24–48 Stunden auf bemehlten Tabletts gut trocknen lassen, dann luftdicht in Dosen lagern.

## Getrocknete Pasta:

Kühl, trocken und dunkel gelagert ist die Pasta bis zu 3 Wochen haltbar.

## Wie wird die Teigkugel gelagert:

Fest in Frischhaltefolie verpackt ist die Teigkugel 24 Stunden (max. 48 Stunden) haltbar. Danach wird sie grauer/trockener und schlecht zu verarbeiten sein!

## Es gibt auch die Möglichkeit im Gefrierschrank:

Die Teigkugel oder auch die geschnittene Pasta gut verpacken, erst in Folie dann in Gefrierbeutel, dann ist der Teig im Tiefkühlfach 6-8 Wochen haltbar.

## Vorsicht beim Auftauen:

Die Teigkugel am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen.

Die geschnittene Pasta kann direkt tiefgekühlt in sprudelndes Salzwasser gegeben werden, dann aber ist eine 30 bis 60 Sek. länger Garzeit ratsam.

