

Nudelteig nach Jamie Oliver

(4-6 Portionen)

Zutaten:

- 600 g italienisches Mehl Tipo 00
- 6 große Bio-Eier oder 12 Bio-Eigelb

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche oder in eine weite Schüssel häufen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier oder Eigelbe hineingehen und mit einer Gabel gründlich verrühren. Dann mit den Fingerspitzen nach und nach das umgebende Mehl einarbeiten. Sie erhalten schließlich eine zähflüssige Teigmischung, die Sie nun mit den Händen kraftvoll, aber auch mit ein bisschen Gefühl verkneten, bis ein zusammenhängender glatter Teig entsteht. Sie können das aber auch in der Küchenmaschine erledigen. Einfach alle Zutaten einfüllen und verrühren, bis das Mehl eine bröselige Konsistenz annimmt. Dann die Mischung auf die Arbeitsfläche schütten und mit den Händen zu einem zusammenhängenden Teig verarbeiten. Jetzt muss der Teig noch weiter geknetet und gewalkt werden, damit das im Mehl enthaltene Klebereiweiß Gluten seine Wirkung entfaltet. Andernfalls wäre die fertige Pasta ganz schlapp und weich oder sie würde, anders ausgedrückt, beim Garen nicht ihre Form bewahren und hätte zuletzt nicht den gewünschten Biss. Einfach den Teig ein paar Mal zusammenschlagen, mit den Handballen auf der Arbeitsfläche auseinander drücken und wieder zusammenlegen, auseinander ziehen, erneut zusammenballen und so weiter. Wann Sie mit dem Kneten und Welken aufhören können, spüren Sie unmittelbar, weil sich der Teig dann nicht mehr rau anfühlt, sondern seidig und glatt. Anschließend zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen und vor der Verarbeitung ca. 30 min im Kühlschrank ruhen lassen. Achten Sie darauf, dass der Teig komplett eingewickelt ist, sonst bekommt er außen trockene Stellen, und wenn Sie ihn dann ausrollen, ist er von lauter harten Bröckchen durchsetzt.