



Dauer
15 Min



Portionen
4



Schwierigkeit
Easy

PASTA FRESCA SENZA UOVA





PASTA FRESCA SENZA UOVA



Zubereitung

SCHRITT 1

Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen.

SCHRITT 2

Einen Krater in die Mitte des Mehls formen.

SCHRITT 3

Wasser in den Krater geben und langsam einarbeiten.

SCHRITT 4

Das Mehl vom Rand eingearbeitet, bis ein lockerer Teigklumpen entsteht.

SCHRITT 5

Den Teig mindestens 10 Minuten mit den Handballen sanft und später mit mehr Druck kneten.

SCHRITT 6

Ränder zum Zentrum falten und flachdrücken, diesen Vorgang wiederholen.

SCHRITT 7

Kurz vor dem Ende eine dickere Rolle formen und druckvoll mit den Handballen einrollen.

SCHRITT 8

Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Teig kompakt ist.

Zutaten

500g Semolina Hartweizengrieß

200ml Wasser





PASTA FRESCA SENZA UOVA



SCHRITT 9

Den Teig zu einer Kugel formen, die glatt und wachsig ist und sich elastisch anfühlt.

SCHRITT 10

Die Teigkugel in einer Teigschüssel, Folie oder unter einem feuchten Tuch abgedeckt ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen
und Genießen wünscht dir

Baccili Selezione



WWW.BACCILI.AT/REZEPTE