Der perfekte, hausgemachte Nudelteig , welcher immer gelingt!

Es gibt viele Wege einen Nudelteig herzustellen und mindestens genau so viele Meinungen dazu welcher der richtige Teig ist. Wir sind an diese Frage anders herangegangen und haben uns gefragt, welche Anforderungen wir an einen solchen, universellen, Nudelteig stellen. Da es uns in erster Linie darum geht, Rezepte für den Hausgebrauch zu erstellen, ist es uns unter anderem sehr wichtig, dass wir nicht zulange Wartezeiten haben und trotzdem den Spaß am Selbermachen vermitteln. Das folgende Rezept haben wir in unzähligen Kursen verwendet und es ist für fast alle Arten der anschließenden Zubereitung geeignet. Wir empfehlen den Teig für gefüllte Nudeln in verschiedenen Formen uns ganz besonders für hausgemachte Tagliatelle und Pappardelle.

Rezept für den perfekten Nudelteig:

- 300 g Maismehl
- 300 g Weizenmehl 405
- 6 Stck. Eier Größe M
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Beide Mehlsorten in eine Küchenmaschine geben oder auf der Arbeitsfläche eine Kuhle formen. Die Eier, das Salz und das Olivenöl dazugeben und mindestens 5 Minuten kneten. Dann den Teig in zwei Kugeln formen und oben in Kreuzform einritzen, anschließend in Klarsichtfolie verpacken und mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Der Teig kann nach der Ruhezeit wie gewohnt mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz verarbeitet werden.

Das Team der Kochwerkstatt Wiesbaden wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!