

Hauptgericht

Pasta Grundteig

Zutaten:

400 g Mehl Typ 00

4 St. Eier

Salz

Zubereitung:

Für den Pastateig 400 g Mehl mit 4 Stk. Vollei sowie einer Prise Salz in einer Küchenmaschine etwa 15 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den fertigen Teig in Folie wickeln und ca. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Nudelteig auswalzen und zu Bandnudeln oder Spaghetti verarbeiten.