

Pastateig

Hinweise:

- Dieses Rezept ist für größere Mengen anstrengend daher kann auf 2 mal ausrollen reduziert werden

Zutaten:

- 300g Hartweizengrieß
- 140ml Wasser
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- 50g Mehl

Zubereitung

- Alle Zutaten außer das Mehl zusammen geben und solange Kneten bis ein glatter fester Teig entsteht
- den Teig 20min ruhen lassen
- Teig bis zu 5 mal ausrollen und wieder zusammen falten bevor man ihn auf die richtige Dicke ausrollt.
- Nun zur gewünschten Pasta formen und in siedendem Wasser kochen
- Nun kann die Pasta verzehrt werden