


- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | 250 g
250 g
1 x
1 EL
1 Prise | Mehl Type 405
Semola
Ei
Olivenöl
Salz | Alle Zutaten bis auf das Wasser krümelig verrühren. |
| 2 | | Wasser | Danach mit einem Teelöffel unter ständigem Rühren das Wasser dazugeben. Soviel Wasser verwenden, bis man die Grießkörner nicht mehr sieht. Der Teig darf nicht klebrig sein und bleibt in der Küchenmaschine krümelig. |
| 3 | | | 4h Anschließend den Teig gut mit der Hand durchkneten und die entstandene Kugel in Frischhaltefolie 3-4h in den Kühlschrank legen. |
| 4 | | | Den Teig so lange durch eine Nudelmaschine geben, bis der Teig fein, glatt und elastisch ist, dann erst die Nudeln machen. |

 Semola Hartweizengrieß von De Cecco verwenden.