



Nudelteig

Man nehme für ca. 500 g:

300 g Semola di grano duro rimanata	
150 ml Wasser	
1 EL Olivenöl	

- Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Semola einrieseln lassen, Olivenöl dazugeben und alles mehrere Minuten lang verkneten. Die zweite Hälfte des Knetvorganges sollte auf der Arbeitsfläche per Hand erfolgen.
- Zu einer Kugel formen und vor der Weiterverarbeitung abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Übrigens: Für Nudelteig mit Ei ersetzt man je 50 g Wasser durch ein Ei Größe M.

Nach Geschmack kann man je zur Hälfte Semola und 405er Mehl verwenden.