



www.mampfbunny.ch

Pastateig für Spaghetti, Tagliatelle oder Papardelle

Zutaten:

150 g Mehl
150 g Weizengries
150 ml kaltes Wasser
1 Prise Salz

Zubereitung:

Zutaten mit der Küchenmaschine oder von Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie einwickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Anschliessend kann er mit der Pastamaschine oder von Hand weiter verarbeitet werden.

Natürlich kann die Pasta zum Trocknen aufgehängt werden, ich verwende sie jedoch immer direkt. Einfach in kochendem Salzwasser, je nach Breite, ca. 2 Minuten kochen und mit eurer Lieblingsauce servieren.

Pastateig für Lasagneblättern, Teigtaschen oder Ravioli

Zutaten

200 g Mehl
2 Eier
1 Prise Salz

Zubereitung

Zutaten mit der Küchenmaschine oder von Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie einwickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Anschliessend auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen oder mit der Pastamaschine zu Platten verarbeiten. Nun könnt ihr den Teig für Lasagneblätter oder lecker gefüllte Ravioli weiterverwenden.