

# HARTWEIZENUDELN

Foglie d'ulivo, Orecchiette, Fagiolini



## MENGE

für eine Person



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

1 Stunde



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### HAUPTTEIG

80g Semola di Grano Duro Mulino  
Marino (Hartweizengrieß)  
20g Saragolla farina di grano  
duro (Hartweizenmehl)  
45g Wasser

### Hard Facts Hauptteig



**Teigruhe** mindestens 30 min

## 1. HAUPTTEIG

Alle Zutaten händisch verkneten bis der Teig eine schöne, glatte Oberfläche bekommt (ca. 5-10 min). Anschließend den Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt mindestens 30 min oder mehrere Stunden im Kühlschrank entspannen lassen.

## 2. Hartweizenpasta-Variationen

### Foglie d'ulivo (Olivenblätter)

Eine ca 0,5 cm dicke Rolle formen und 3-4 cm lange Stränge abschneiden. Mit den Handballen die einzelnen Teigstränge spitz zurollen. Anschließend mit der Teigkarte den Teigstrang mit etwas Druck über die Arbeitsfläche ziehen. Mit einem Finger den sich aufrollenden Teig zurückhalten. Leicht geöffnete Olivenblätter entstehen.

### Orecchiette (kleine Ohren) / Cavatelli

Aus dem ca 1 cm dicken Strang 1 cm breite Stücke schneiden. Mit dem Daumen oder Buttermesser und etwas Druck das Teigstück über die Arbeitsfläche ziehen. Für die Orecchiette den eingerollten Teig über den Daumen stülpen, damit die raue Innenseite nach Außen schaut. Für die Cavatelli darauf achten, dass sich das Teigstück nicht komplett eingerollt hat - es sollte noch leicht geöffnet sein!

### Fagiolini / Capunti (Bohnen)

Aus dem 0,5 - 1 cm dicken Strang ca 3-4 cm breite Stücke (Breite von drei Fingern) abschneiden. Mit Zeige-, Mittel- und Ringfinger die Teigstücke über die Arbeitsfläche ziehen.

## Rezepte für die gefüllte Pasta

### Kürbis-Topfenfülle (für 3 Personen)

300-400g Kürbis  
50g Parmesan  
125g Topfen  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Kürbis entkernen und in Scheiben geschnitten ca 45 min bei 170°C im Ofen garen. Den Kürbis mit den restlichen Zutaten zu einer festen Masse pürieren. Sollte die Masse zu weich sein, noch etwas mehr Parmesan oder Brösel hinzugeben.

# EIERNUDELN

FARFALLE, STROZZAPRETI, SORPRESINE, RAVIOLI...



## MENGE

für eine Person



## ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

1 Stunde



## SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

## ZUTATEN

### HAUPTTEIG

65g Tipo 1 Antico Mulino Cavanna

25g Saragolla farina di grano

duro (Hartweizenmehl)

55g Ei (1 mittelgroßes Ei)

### Hard Facts Hauptteig



**Teigruhe** mindestens 30 min

## 1. HAUPTTEIG

Alle Zutaten händisch verkneten bis der Teig eine schöne, glatte Oberfläche bekommt (ca. 5-10 min). Anschließend den Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt mindestens 30 min oder mehrere Stunden im Kühlschrank entspannen lassen.

## 2. Eierpasta-Variationen

### Farfalle / Stricchetti (Schmetterlinge)

Rechtecke à 3x4 cm schneiden. Mit dem Mittelfinger und Daumen das Teigstück zuerst von der Mitte heraus zusammendrücken (eine Falte entsteht) und dann von oben ganz zusammendrücken (die zweite Falte entsteht)

### Strozzapreti (Priesterwürger)

Bandnudeln mit einer Breite von ca 1-2 cm schneiden. Ein Ende der Bandnudel auf den Handballen legen, mit dem Handballen der anderen Hand den Teigstrang nach vorne / hinten drehen. Ein 4-6 cm langer Strozzapreto entsteht.

### Sorpresine (Überraschungen)

Den ca 1mm dick ausgerollten Teig in 4-6 cm große Quadrate schneiden. Das Quadrat zu einem Dreieck falten, dabei nur an der Spitze andrücken. Anschließend die beiden anderen Ecken nach hinten falten und zusammendrücken.

## Gefüllte Pasta - Variationen

### Tortellini / Cappelletti

Den hauchdünn ausgerollten Teig in 5x5cm große Quadrate schneiden. Eine kleine Menge Fülle in die Mitte platzieren und ein Dreieck formen. Darauf achten keine Luft einzuschließen. Für die Tortellini die beiden Enden über den Zeigefinger falten. Für die Cappelletti die beiden Enden zusammenziehen und zusammendrücken.

### Ravioli / Agnolotti dal plin

Auf eine Teigbande wird etwas unterhalb vom oberen Rand die Fülle gespritzt. Den Teig von oben her einrollen und mit den Fingern andrücken, dabei möglichst keine Luft einschließen. Für die Ravioli wird der Teigstrang mit den Fingern alle zwei cm langsam nach unten gedrückt. Für die Agnolotti dal plin wird der Teigstrang mit Zeigefinger und Daumen so zusammendrückt, damit eine horizontale Falte entsteht. Mit dem gezackten Teigrad von hinten über die Falte schneiden, damit eine kleine Tasche entsteht.