

## Pastateig

- Für **Ravioli**, und andere Pasta Teiggerichte.

=====

### **Pastateig 1**

100 gr Knöpfli Mehl  
100 gr Weissmehl  
1 Prise Salz  
2 Eier  
Mehl zum Auswallen

### **Zubereitung Pastateig 1**

1. Das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde formen.
2. Die Eier und das Öl verquirlen, in die Mulde giessen und alles erst mit einer Gabel, dann mit den Fingerspitzen zu einem Teig zusammenfügen.
3. Den Teig kneten, bis er geschmeidig und glatt ist.
4. In Klarsichtfolie schlagen und ca. 30-60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Ca. 1/4 des Pasta Teigs durch die Nudelmaschine drehen (möglichst bis zur dünnst möglichen, aber die zweitdünnste ist auch ok) und auf die mit Hartweizendunst oder Chnöplimehl bestreute Arbeitsfläche legen

=====

### **Pastateig 2**

150 gr Mehl, gesiebt  
50 gr gemahlener Hartweizengriess (Semola di grano duro rimacinata)  
2 Eier  
1 Prise Salz  
1 TL Olivenöl

### **Zubereitung Pastateig 2**

1. Mehl, Hartweizengries und das Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde formen.
2. Die Eier und das Öl verquirlen, in die Mulde giessen und alles erst mit einer Gabel, dann mit den Fingerspitzen zu einem Teig zusammenfügen.
3. Den Teig kneten, bis er geschmeidig und glatt ist.
4. In Klarsichtfolie schlagen und ca. 30-60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Ca. 1/4 des Pasta Teigs durch die Nudelmaschine drehen (möglichst bis zur dünnst möglichen, aber die zweitdünnste ist auch ok) und auf die mit Hartweizendunst oder Knöpfli Mehl bestreute Arbeitsfläche legen

=====

## TIP Ravioli

- Bei Verwendung eines "Täschler" von Betty Bossi ist die Optimale Teiggrösse gem. Angaben 12 x 42 cm.
- Schneide also in der Länge von 56 cm 14 cm ab, dann kannst du Pro Bahn nochmals 2 Ravioli herstellen.
- Verkleben des Pasta Teigs mit **verquirltem Eiweiss**.