





Nudelteig

Arbeitsmappe Peter Kirischitz©

<p>Zutaten:</p> <p>0,10 kg Mehl griffig 1 Stk Ei 0,01 Grieß</p> <p>oder 0,10 Mehl 4 Stk Eidotter und sonst nichts!!</p>	<p>Rezepte für Nudelteig gibt es so viele, soviel es Köche gibt!! In der linken Spalte sind zwei Beispiele. Schreibe in diese Spalte dein persönliches Nudelteigrezept!</p>
<p>Fragen: Warum verwenden die Köche die, die oben beschriebenen Nudelteige verwenden</p> <ul style="list-style-type: none">- Kein Salz?- Kein Wasser?- Kein Öl?	
	<ul style="list-style-type: none">- Griffiges Mehl auf einen Haufen schütten, eine Vertiefung in die Mitte.- Alle Zutaten in die Vertiefung ins Mehl.- Gut Verkneten; der Teig muss recht hart sein.- In Plastikfolie wickeln-.- 20 Minuten rasten. (Der Teig, nicht der Schöler)
	<ul style="list-style-type: none">- Nudelteig auf bemehltem Brett grob ausrollen-
	<ul style="list-style-type: none">- Mit der Maschine ausrollen.- Die Dicke des Teiges wird nun langsam reduziert.

		<ul style="list-style-type: none"> - den Nudelteig solange trocknen, bis er sich nicht mehr klebrig anfühlt. - Achtung!! Ist der Teig zu trocken, wird er spröde und zerbröselt er beim Ausrollen. - Ist der Teig zu wenig trocken, verklebt er die Schneidemaschine und die Nudeln kleben außerdem noch zusammen.
		<ul style="list-style-type: none"> - Auf bemehltes Brett schneiden. -
		<ul style="list-style-type: none"> - Portionsweise und ganz locker Häufchen bilden. -
		<ul style="list-style-type: none"> - Eine Minute im kochendem Salzwasser garen - Mit der Fleischgabel leicht auflockern. - Abfrischen - In Butter langsam erhitzen und salzen.
Arbeitsmappe Peter Kirischitz©		

Ravioli

Füllen für Ravioli gibt es in „Hülle und Fülle“ Beschreibe hier mindestens drei Füllen mit deren Zubereitung.



- Der Ravioliteig kann etwas weicher zubereitet werden als der Nudelteig.
- Teigplatten ausrollen
- Mit Eidotter bestreichen
- Auf eine Hälfte des Teiges die Fülle dressieren
- Die andere Teighälfte über den Teig mit der Fülle klappen.



- mit der Rückseite eines kleinen Ausstechers den Teig rund um die Fülle anpressen.
-



- Ausstechen
-



- Formen
-