

[WARENKUNDE 18]

Tipps für perfekte Nudeln aus dem Pastamaker / sonstige Pasta Maschinen nach Oliver Welling

Tipps zum Rezept an sich:

- Wiegt eure Gesamtflüssigkeitsmenge (20g Öl + 3 Eier Gr. L) zur Sicherheit noch mal extern ab. Die optimale Gesamtflüssigkeitsmenge liegt bei den meisten Matrizen bei genau 186g. Es kann aber je nach Matrize auch leicht variieren, da müsst ihr dann grammweise testen.
Die Gesamtflüssigkeitsmenge sollte zwischen 186g und 190g liegen, auf keinen Fall aber mehr!
- Geht hierzu am besten wie folgt vor: 20g Öl in einem hohen Becher einwiegen, 3 Eier Gr. L verquirlen und damit das Öl im Becher auf 186 bis 190g auffüllen und alles zusammen noch einmal wirklich sehr fein verquirlen, es dürfen keine Schlieren mehr sichtbar sein.
- Das Mehl bitte auch extern abwiegen, manche PM's wiegen etwas ungenau
- Der Teig benötigt im Gegensatz zu glutenhaltigen Teigen keine Teigruhe

Tipps im Umgang mit dem Pastamaker:

- Maschine einstecken, Programm mit Ei auswählen
- Wenn die Anzeige auf 0 steht, Deckel der Maschine runternehmen und warten, bis die Anzeige wieder auf 0 steht
- Jetzt nur das extern abgewogene Mehl in den PM geben und den PM mit dem Deckel verschließen
- Nun auf die Play/Pause Taste drücken
- Der PM zeigt jetzt eine empfohlene Flüssigkeitsmenge, basierend auf dem Gewicht des Mehles, an
- Da der PM aber auf glutenhaltige Teige ausgelegt ist, diesen Schritt bitte einfach ignorieren
- Erneut die gleiche Taste drücken, der PM startet nun mit der Umwälzung des Mehles
- Nun die Eier-Öl-Mischung ganz langsam, schluckweise über die Schlitzöffnungen im Deckel des PM's dazu gießen
- Nach 3 Minuten Knetvorgang startet der PM automatisch mit der Ausgabe

Tipps zur Überlistung der Maschine

- Möchte man den **Teig 2x kneten** lassen, geht man wie folgt vor:
Kurz vor Ablauf der Knetzeit die Play/Pause Taste drücken, Stromstecker ziehen
- Nach ein paar Sekunden wieder einstecken, die Pause-Taste für ein paar Sekunden gedrückt halten
- Jetzt knetet der PM erneut und gibt anschließend die Nudeln automatisch aus

Olivers glutenfreie Rezepte