

zartbitter  zuckersüß

LEBEN * LIEBEN * LACHEN * KOCHEN



11 TIPPS FÜR SELBSTGEMACHTE PASTA

11 TIPPS FÜR DIE PERFEKTE PASTA



Tipp 1

Zum Herstellen des Pastateigs keine Öle verwenden!
Weder Olivenöl noch anderes Speiseöl haben etwas im Pastateig zu suchen. Die Nudeln sollten später die leckere Soße aufnehmen.

Wenn beim Herstellen des Pastateiges Öl verwendet wird, nimmt die Nudel später nur sehr schlecht Soße auf und das Essen wird nur halb so lecker.

Ist der Teig zu fest, lieber etwas Wasser hinzufügen und kneten und noch etwas in der Folie ruhen lassen.



Tipp 2

Beim Herstellen des Pastateigs immer darauf achten, dass die Zutaten Raumtemperatur haben. Ich nehme die Eier ca. 1 Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank. Werden Eier direkt aus dem Kühlschrank verwendet oder zu kaltes Wasser, kann es sein, dass der Nudelteig später reist und nicht das gewünschte Ergebnis bringt. Bei kleineren Mengen fällt es nicht so sehr ins Gewicht, wenn leichte Temperaturschwankungen zwischen den Zutaten verzeichnet werden, aber ab ca. 1 kg Nudelteig macht es sich schon sehr stark bemerkbar. Also, immer alles schön angleichen.

Tipp 3

Mehl ist nicht gleich Mehl. Für den Teig verwende ich immer Hartweizengriesmehl oder halb Weizen-, halb Hartweizengriesmehl.

Bei der Verwendung von anderen Mehlen, werden die Nudeln oft grau. Geschmacklich kann man auch einen Unterschied erkennen, da normales Mehl einfach nicht so bissfest wird.

Es muss kein typisch italienisches Semola Di Grano Duro sein, aber es sollte schon sehr ähnlich sein.



Tipp 4

Um etwas Abwechslung in die Pasta zu bringen, verwenden viele Lebensmittelfarbe. Hierbei muss man sehr auf die Konsistenz des Pastateiges achten. Besonders bei Kindern sind kunterbunte Nudeln sehr beliebt. Wobei für Kinder Nudeln generell sehr weit oben auf dem Speiseplan stehen, so lassen sich die leckeren Nudeln allerdings noch weiter aufwerten. Einfach mal ausprobieren, bringt ne Menge Spaß :)

Tipp 5

Gewürze oder andere Zutaten sollten nicht gleich in den Nudelteig gegeben werden. Die typisch italienische Pasta wird erst nach dem Kochen ordentlich gewürzt. Und nochmal zur Wiederholung: Auch Öle habe im Teig noch im Nudelwasser etwas verloren. Wird dennoch beides in den Teig gegeben, kann es sein, dass dieser einreisen wird und sich schlechter verarbeiten lässt. Auch ins Nudelwasser gehört nur Salz und Pasta. Die Nudeln immer mal wieder umrühren, das sie durchaus verkleben können.



Tipp 6

Sollte der Teig zu stark bröckeln oder kleben, stimmt etwas mit den Mengen nicht :). Sollte es einmal dazu gekommen sein, dass der Teig nicht die richtige Konsistenz hat, gib so viel Wasser oder Mehl hinzu bis ein glatter geschmeidiger Teig entsteht, auch immer wieder kurz ruhen lassen, vieles wird dann besser.

Es kann allerdings sein, dass sich dieser Fehler im Geschmack erkennen lässt.



Tipp 7

Immer genügend Zeit für die Herstellung des Teiges einplanen. Wenn es schnell gehen soll, dann lieber fertige Nudeln kaufen.

Rechne mit gut 1 1/2 bis 2 Stunden, bis die Nudeln komplett fertig sind. Merke: ein guter Nudelteig bleibt niemals an den Fingern kleben!

Tipp 8

Beim Walzen mit der Maschine darauf achten, dass der Teig nicht zu schnell zu dünn verarbeitet wird. Der Teig sollte Stufe für Stufe durch das Gerät geführt werden. Erst wenn die passende Stufe erreicht ist, kann man der Nudel die gewünschte Form geben. Mit einer Nudelmaschine ist das Herstellen der Nudeln einfacher, als den Teig mit der Hand auszurollen. Die Anschaffung einer Nudelmaschine lohnt sich und der Preis beginnt bei ca. 20 Euro.



Tipp 9

Die fertigen rohen Nudeln sollten ca. eine Stunde ruhen, bevor Sie gekocht werden. Am Besten ist es, wenn die Nudeln im Kühlschrank etwa für eine Stunde ruhen. Bevor der Teig verarbeitet wird, überzeuge Dich davon, dass am Teig ausreichend viel Mehl haftet, nicht dass der Teig in der Maschine kleben bleibt. Wenn nötig den Teig noch einmal nach mehlieren.

Tipp 10

Beim Verarbeiten des Nudelteigs wird oft erzählt, dass die Nudelplatten nicht sofort geschnitten werden sollen. Das ist ein Irrglaube - der Nudelteig sollte sofort verarbeitet und auch geschnitten werden. Wenn Ihr allerdings Lasagne macht, dann lasst die fertigen Teigplatten auch etwa eine Stunde ruhen, so kann die Oberfläche etwas antrocknen. Dafür die Arbeitsfläche gut mit Hartweizengries ausstreuen und die geschnittenen Nudeln darauf verteilen und nicht abdecken. Darauf achten, dass die Nudeln nicht verkleben, sonst war die ganze Arbeit umsonst.



Tipp 11

Letzter Schritt: Jetzt ausreichend Wasser zum Kochen bringen ohne Salz. Die Faustregel lautet "zehn, hundert, tausend" d.h. 10 g Salz, 100 g Nudeln und 1000 ml Wasser. Aaaber, erst wenn das Wasser kocht, kommt das Salz dazu.

Wenn Ihr das Wasser zu spät salzt, dringt das Salz nicht richtig in den Teig der Pasta ein, während ein vorzeitiges Salzen den Siedepunkt des Wassers erhöht und so die Zubereitungszeit verlängert.

Wenn man es mit dem Salz übertrieben hat, rate ich dazu, eine Kartoffel in das Kochwasser der Pasta zu geben: Sie wird das überschüssige Salz aufnehmen und das richtige Gleichgewicht wieder herstellen.

Wenn das Salz aufgelöst ist, die Pasta dazu geben und darauf achten, dass das Wasser auch weiter kocht wenn Ihr die Pasta in das heiße Wasser füllt, ggf. die Hitze erhöhen.



Bei frischer Pasta gibt es leider keine Faustregel für die Gardauer. Es kommt darauf an welches Mehl verwendet wurde oder ob die Pasta mit oder ohne Ei hergestellt wurde. In der Regel ist es aber so, dass Pasta mit Ei schneller gart als Pasta ohne Ei. Deshalb immer schön umrühren und von Zeit zu Zeit probieren. Geschmäcker sind da ja auch etwas unterschiedlich... ich mag z.B. Pasta al dente sehr gerne, mein Partner eher etwas weicher ;) aber wer kocht ist der Chef im Ring.

Beim Garvorgang sollte der Topf immer geöffnet bleiben.

Habt Ihr nun die perfekte Nudel im Topf, ein paar Löffel von dem Nudelwasser aufheben lohnt sich meist bei einer Pastasauce, deshalb schnell noch etwas Nudelwasser abschöpfen und dann die alles abgießen und die Nudeln in einem Sieb auffangen.

Bitte nicht vergessen, dass Nudeln auch nach dem Abgießen weiterkochen. Daher ist es empfehlenswert, sie unverzüglich mit der Sauce zu vermischen und sofort auf den Tisch zu bringen.

Buon appetito !



FOLLOW

DIR HABEN DIESE PASTA TIPPS GEFALLEN? DANN FOLGE MIR IN DEN SOCIAL MEDIA

Klicke auf eines der Buttons



FACEBOOK



INSTAGRAM



PINTEREST



GOOGLE+

