

Nudelteig

Zutaten

125 g	Hartweizenmehl (aus dem ital. Lebensmittelgeschäft)
150 g	Weizenmehl Type 405
5	Eigelb
2	Eiweiß
1/2 TL	Salz
1 TL	Olivenöl
1 TL	weiche Butter



Zubereitung

1.

Für den Nudelteig die beiden Mehle, Eigelbe, Eiweiß, Salz, Olivenöl und Butter in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 10 Minuten kneten.

2.

Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca. 5 – 10 Minuten nachkneten. In Folie einschlagen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.