Nudelteig

Teig mit Ei:

Verwendung für alle Arten von Bandnudeln sowie Tortellini und Lasagne

350 g doppelt gemahlener Hartweizendunst (Semula di Gran duoro)
100 g Hartweizen Grieß
50 ml Olivenöl
4 Eier bei allen Bandnudeln, (5 Eier bei Ravioli)
Salz

Teig ohne Ei:

Verwendung für alle Spaghetti-ähnlichen Nudeln sowie süditalienische Nudelsorten wie Orecchiette

400 g doppelt gemahlener Hartweizendunst
200 ml Wasser
Salz

Die Zutaten jeweils vermengen und mindestens 5 Minuten zu einem glatten kompakten Teig verarbeiten. Danach muss der Teig 30 - 60 Minuten in Klarsichtfolie eingewickelt ruhen. Für die Pappardelle wird der Nudelteig sehr dünn ausgerollt, aufgerollt und dann in ca. 3 cm dicke Streifen geschnitten. Orecchiette werden zu einer langen Wurst gerollt in 0,5 cm lange Kissen geschnitten und dann mit Daumen und Zeigfinger zu kleinen Öhrchen geformt.