

Bunter Nudelteig

Zutaten

500 g Mehl griffig
3 Eier
1 EL Olivenöl
Geschmacksträger
Salz, Muskat
1 EL Grieß

Geschmacksträger:
passierter, ausgedrückter Spinat
Sepiatinte
Roter Rübensaft
reduzierter Safran Tee

Arbeitsbeschreibung

1. Bei den Nudelteigen die trockenen Produkte in einen Schneekessel geben. Alle nassen Produkte extra in eine Schüssel geben, verschlagen und unter die trockenen Produkte mischen und zu einem festen Teig kneten.
2. Vakumieren und 1 Tag rasten lassen. Die einzelnen Teige ca. 0,6 mm dick (Nudelmaschine Stufe 8) ausrollen, aufeinandersetzen, pressen, 5 Stunden rasten lassen, in Platten schneiden und ausrollen.