

Nudelteig

Zutaten für 4 Personen

300	g	Mehl	
½	TL	Salz	Mehl und Salz mischen
2	dl	Flüssigkeit bestehend aus:	
		3 Eier, frisch	
		1 EL Olivenöl	
		Rest: Wasser	Flüssigkeit gut verklopfen (Stabmixer), zu Mehl geben und alles 15 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten (bis er nicht mehr an den Händen klebt)
			Kugel formen und unter heiss ausgespülter Schüssel 30 Min. stehen lassen
			Teig nach Belieben formen. Zum Verarbeiten in der Nudelmaschine, Teig vierteln.
		Tipp	Bei zu trockenem Teig: mit nassen Händen weiterkneten
			Bei zu feuchtem Teig, diesen mit etwas Mehl bestäuben und weiterkneten