



Nudelmaschine

.....

Vor der ersten Nutzung

- Putzen Sie die Nudelmaschine mit einem trockenen Tuch oder mit einem Stück Küchenpapier.
- Fixieren Sie die Nudelmaschine mit Hilfe der sich an ihrer Seite befindlichen Klemme auf einem stabilen Untergrund. Befestigen Sie diese durch Drehen gut an der Tischplatte oder Arbeitsfläche.
- Positionieren Sie den Drehgriff in der Seite der Maschine und bringen Sie die Walzen mit Hilfe des Stellknopfes in die breiteste mögliche Stellung.
- Legen Sie eine kleine Menge Nudelteig – dieser Teil wird danach entsorgt – zwischen die Walzen und drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, um den Teig durch die Walzen zu führen. Der Teig muss ein paar Mal über die Walzen geführt werden: hierdurch wird die Nudelmaschine gründlich gereinigt, und zwar auch an jenen Stellen, die Sie mit der Hand nicht erreichen können.

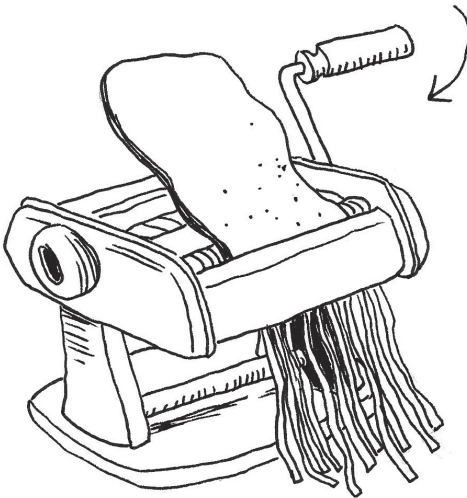
Bedienungsanleitung

- Stellen Sie die Walzen so ein, dass zwischen ihnen der größtmögliche Abstand vorliegt.
- Formen Sie einen kleinen Nudelteig-Ball mit einem Durchmesser von ca. 5 cm und betreuen Sie diesen mit etwas Mehl.
- Führen Sie den Teig vorsichtig durch die Walzen, indem Sie den Griff im Uhrzeigersinn drehen.
- Falten Sie das entstandene Teigstück doppelt, bestreuen Sie den Teig mit etwas Mehl und führen Sie ihn noch einmal durch die Maschine.
- Verringern Sie den Abstand der Walzen zueinander jedes Mal um eine Stufe, indem Sie den Stellknopf verstellen. Führen Sie den Teig jedes Mal neu durch die Maschine und falten Sie ihn dafür stets doppelt. Bestäuben Sie ihn ggf. mit etwas Mehl, wenn er sich zu klebrig anfühlen sollte.
- Teilen Sie das Teigstück in zwei Hälften, falls es Ihnen für die Bearbeitung zu lang werden sollte.
- Walzen Sie den Teig, bis er dünn genug ist. Lassen Sie ihn anschließend 10 Minuten auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ruhen.
- Aus dem Nudelteig können danach Lasagne-Blätter hergestellt, es können Formen ausgeschnitten und der Teig kann gerollt werden. Verwenden Sie zu diesem Zweck einen Teigschneider, Nudel-Ausstechformen oder die Ravioliform.
- Führen Sie den Teig für die Herstellung von Tagliatelle oder Tagliolini durch eine der zwei anderen Walzen der Nudelmaschine.

Reinigung

Führen Sie ein Stück Küchenpapier durch die Nudelmaschine, um kleine Teigreste zu entfernen. Reinigen Sie die Maschine anschließend mit einem trockenen Tuch und/oder einer weichen Bürste.

Verwenden sie für die Reinigung der Nudelmaschine in keinem fall Wasser oder Spülmittel, da Feuchtigkeit die Metallteile angreifen kann.



Rezept für nudelteig

Zutaten (für 500g Teig):

- 350g Dill & Kamille Nudelmehl oder Mehl ("Semola di grano duro, tipo 00")
- 3 Eier, geschlagen
- 1 Messerspitze Salz
- zusätzliches Mehl zum Bestäuben
- Sieben Sie das Mehl zusammen mit dem Salz in eine Schale.
- Geben Sie das Mehl auf die Arbeitsfläche und richten Sie damit einen kleinen Mehlberg mit einer Kuhle in der Mitte. Geben Sie die geschlagenen Eier in die Kuhle.
- Mischen Sie mit den Fingern immer wieder etwas Mehl durch die Eier, bis das Ei-Gemisch etwas dickflüssiger geworden ist. Vermischen Sie anschließend auch den Rest des Mehls mit dem entstandenen Ei-Gemisch.
- Kneten Sie den Nudelteig ca. 10-15 Minuten, bis er sich fest aber elastisch anfühlt. Fügen Sie noch etwas Mehl hinzu, falls der Teig zu weich sein sollte. Wenn der Teig sich etwas zutrocknen anfühlen sollte, können Sie etwas Wasser hinzufügen.
- Wickeln Sie den Nudelteig in Plastikfolie ein und lassen Sie ihn ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Tipps, Informationen und Rezepte finden Sie auf: www.dille-kamille.com



#dillekamille