

Nudelteig

Zuerst bereitet man einen klassischen Nudelteig. Man verknetet also recht zügig pro 100 g Mehl 1 Ei, einen Esslöffel feines Olivenöl und eine Prise Salz. Der Teig muss nun, in Frischhaltefolie verpackt, eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Für eine Auflaufform gängiger Größe verwendet man 400g Mehl, so entstehen auch genügend Schichten. Als Mehl eignet sich doppelgriffiges Mehl sehr gut.