Sfoglia, *von Hand*

Ein Ei auf 100 Gramm Mehl, sonst nichts. Für vier Personen als Hauptgang, so wie Chiara jeden Morgen im Laboratorio anfängt.



Sie brauchen

400 g	Weizenmehl Tipo 00, alternativ Type 405
4	Eier, Größe M, zimmerwarm
1	Eigelb, nur wenn der Teig zu trocken ist
Holz	ein großes Brett, ein langes Nudelholz, eine Teigkarte

DIE PROBE MIT DEM FINGER
Drücken Sie eine Delle in den Teig. Füllt sie sich langsam wieder, ist er fertig. Bleibt sie stehen, braucht er noch ein paar Minuten Kneten.

Für Tajarin nehmen wir fast nur Eigelb, rund 40 Stück auf ein Kilo Mehl. Das ist die piemontesische Schule und eher ein Projekt für einen freien Sonntag.

So geht es

1 **Die Fontana**
Mehl als Berg auf ein Holzbrett, in die Mitte eine breite Mulde drücken. Die Eier hinein, mit der Gabel verquirlen und vom Rand her Mehl nachziehen, bis die Gabel stecken bleibt.

2 **Kneten**
Mit dem Handballen vom Körper wegschieben, zusammenklappen, eine Vierteldrehung. Zehn Minuten, bis der Teig glatt und elastisch ist.

3 **Ruhen**
In ein Tuch oder in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur liegen lassen.

4 **Ausrollen**
Auf Holz ausrollen, bis die Maserung des Bretts durchscheint: gut einen halben Millimeter.

5 **Schneiden**
Die Platte leicht antrocknen lassen, locker aufrollen und schneiden. Tagliatelle roh etwa 7 Millimeter breit.

6 **Kochen**
Zwei bis drei Minuten in reichlich sprudelndem Salzwasser. Direkt in die Sauce heben.

Wenn es nicht klappt

WAS PASSIERT	WARUM	WAS HILFT
Der Teig krümelt und hält nicht zusammen	zu wenig Feuchtigkeit, kleine Eier	Hände anfeuchten und weiterkneten, kein Wasser hineinkippen
Der Teig klebt an Händen und Brett	zu viel Ei, zu weiches Mehl	Mehl löffelweise einarbeiten
Die Platte reißt beim Ausrollen	zu kurz geruht oder zu kalt	noch 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen
Die Platte zieht sich immer wieder zusammen	Kleber nicht entspannt	Pause machen und dann weiterrollen
Die Pasta wird beim Kochen weich	zu dick ausgerollt oder zu lange gekocht	zwei bis drei Minuten in sprudelndem Salzwasser

Fiktives Beispiel einer Demo-Website von VertexPK.
Rezept und Gestaltung dürfen Sie gern ausdrucken und weitergeben.