

Pincinelle marchigiane (Sauerteig Pasta)

Zutaten

- 200 g Hartweizengrieß (alternativ Weizenmehl 550)
- 100 g Wasser (nach Bedarf!)
- 100 g aktive Lievito madre

Zubereitung

Den Hartweizengrieß auf die Arbeitsplatte geben und zu einem Kegel auftürmen. In die Mehlkegelspitze eine Einbuchtung formen, dort das Wasser und der Sauerteig hineingeben.

Mit einer Gabel das Wasser und den Sauerteig vermengen, dann langsam das Mehl zur Mitte einschlagen. Wenn die Masse schön dick ist, mit den Händen weiterarbeiten. Falls der Teig zu hart ist, etwas Wasser dazugeben, wenn er zu klebrig ist, mehr Mehl einarbeiten. Die Zutaten nun so lange ausdauernd ohne Unterbrechung verkneten, bis ein fester, trockener, nicht klebender, glatter und seidig glänzenden Teig entsteht. Das dauert etwa **10 Minuten**. Man merkt, wenn er fertig ist, das Gefühl ist schwer zu beschreiben, aber der Teig wird annähernd handwarm und elastisch wie ein Lebewesen.

Den Teig zu einer Kugel formen und in eine Schüssel geben, mit einem Tuch abgedeckt bei Raumtemperatur **3 - 4 Stunden** oder bis sich der Teig verdoppelt hat, fermentieren lassen.

Den Teig in dünne Platten (ca. 1 - 2 Millimeter) ausrollen und dann mit einem [Nudelschneider](#) in schmale Streifen (ca. 5 - 10 Millimeter) schneiden.

Die Pincinelle dann je nach ihrer Dicke **3 bis 8 Minuten** in nicht zu stark kochendem Salzwasser kochen, bis der leichte weiße Schaum auf dem Kochwasser verschwunden ist.

Quellen:

- <https://distelkaese.de/kaese-brot/pincinelle-marchigiane-sauerteig-pasta/>
- <https://a-modo-mio.at/pincinelle-brotbacken/>

Dazu passt:



- 1 Lauchstange
- 1 Möhre
- 1/8 Knollensellerie
- 1/4 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- Petersilie (glatt)

- Parmesan



Gemüse in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch klein hacken und alles in Olivenöl bei niedriger Flamme **etwa 20 Minuten** garen, ohne dass das Gemüse braun wird. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zum Schluss klein gehackte Petersilie auf das Gemüse streuen.

Auf dem Teller das fertige Gemüse auf die Nudeln geben und Parmesan darüber reiben.

From:
<http://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:
http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:pincinelle_marchigiane_sauerteig_pasta

Last update: **28.01.2025 17:51**

