

Rezept

FrISCHE Ramen-Nudeln

Ein Rezept von FrISCHE Ramen-Nudeln, am 17.04.2024

Zutaten

19 g Backpulver
11/2 TL Salz

750 g Weizenmehl (Type 405)
100 g Speisestärke

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Nudelmaschine mit Spaghettiaufsatz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen (1,2 kg) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal, 1 g F, 13 g EW, 100 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 140° vorheizen. Das Backpulver gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech dünn verteilen und 1 Std. im Ofen (Mitte) backen, dann auskühlen lassen. Anschließend das Backpulver mit 425 ml Wasser in einem Topf aufkochen, auflösen und die entstandene Lauge vollständig abkühlen lassen.
2. Mehl, Salz und Lauge in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts in 4 Min. glatt kneten. Dann den Teig mit den Händen 1 Min. nachkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 3 Std. kalt stellen.
3. Den Teig dritteln. Zwei Drittel erneut kalt stellen. Das andere Drittel leicht mit Mehl bestäuben und in der Nudelmaschine zunächst auf höchster Stufe, dann auf immer kleinerer Stufe bis auf Stufe 2 durchdrehen. Die Teigbahn dritteln, mehlieren und jede Bahn durch den Spaghettiaufsatz drehen.
4. Speisestärke in eine Schüssel geben. Die Nudeln darin wälzen, sodass sie nicht aneinanderkleben. Überschüssige Stärke abschütteln, dann die Nudeln zu Nestern drehen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten. Die Nester auf ein Brett setzen und abgedeckt im Kühlschrank 24 Std. reifen lassen.
5. Am nächsten Tag die Nudeln in reichlich ungesalzenem Wasser portionsweise ca. 4 Min. kochen. Abgießen, abtropfen lassen und in die vorbereiteten heißen Ramen-Suppen setzen. Alternativ kann man die Nudelnester auch einfrieren.