



PASTA SELBER MACHEN

Nudeln machen glücklich!

Welches Mehl für Pasta?



Weitere Infos im Beitrag: [Welches Mehl für Pasta? – Kleine Mehlkunde](#)

Welches Mehl wofür?

Jedes Mehl verfügt über bestimmte Koch- und Backeigenschaften. Griffige Mehle nehmen langsamer Wasser auf, der Teig wird fester und trockener. Weizenmehl ist mild und hat die besten Backeigenschaften. Hartweizenmehl wird vor allem für Teigwaren verwendet. Aus dem herzhaften Roggenmehl wird vorwiegend Brot gebacken.

Mehl wird bei Zimmertemperatur verarbeitet. Das Sieben von Mehl, wie in einigen Rezepten angegeben, ist nicht erforderlich. Sollten sich kleine Klümpchen im Mehl befinden, lösen sich diese beim Rühren von selbst auf. Sieben von Mehl macht nur bei Teigen, bei denen es nur vorsichtig unter gehoben wird Sinn. Bei Biskuit, Brot und Brötchen, bringt gesiebtes Mehl mehr Sauerstoff in den Teig und macht es luftiger.

Mehl für Pasta – pasta fatta a casa

Das original italienische Mehl für Pasta ist in Deutschland nicht in jedem Supermarkt erhältlich, meistens nur über einen Online-Shop. Welches Mehl soll ich nehmen? Was ist der beste Ersatz, damit mir [der perfekte Pastateig](#) gelingt?

Mehl für Pasta mit Ei – Pasta all’ouvo

- Weizenmehl Type 405 und 550
- Mehl Type 00 – [Farina di grano tenero Tipo 00*](#) (Mahlgrad liegt zwischen Weizenmehl Type 405 und 550)
- Mehlmischung aus Weizenmehl Type 405 oder 550 und Hartweizengrieß
- Doppelgriffiges Mehl, Wiener Grießler

Mehl für Pasta ohne Ei

- Hartweizenmehl – Semola di grano duro
- [Semola rimacinata di grano duro*](#) (rimacinata – doppelt gemahlen)
- Mehlmischung aus Weizenmehl Type 405 oder 550 und Hartweizengrieß

Pizza

- Weizenmehl Type 405 und 550
- Mehl Type 00 – [Farina di grano tenero Tipo 00*](#)
- Dinkelmehl Type 1050

Die mit Sternchen (*) gekennzeichneten Links sind sogenannte Affiliate-Links. Wenn Sie auf einen Affiliate-Link klicken und über diesen Link einkaufen, bekomme ich von dem betreffenden Händler oder Anbieter eine Provision. Das kostet Sie keinen Cent.