Pasta Grundrezept von André Marty

Mengen für 27 Personen

40.5 Stück	Eier
4.05 kg	Mehl
2.7 dl	Olivenöl
13.5 TL	Salz

Für den perfekten Pastateig zuerst Mehl und Salz verrühren, anschliessend Eier und Öl hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Wasser beigeben. Es soll eine klumpige Masse entstehen und der Teig darf nicht zu feucht werden.
Den Teig nun solange kneten bis er schön geschmeidig ist.
Aus der Teigmasse zwei Kugeln formen und für ca. 15 Minuten rasten lassen. Anschliessend kann der Teig nach Wunsch weiterverarbeitet werden (zum Beispiel mit einer Pastamaschine ...).