

Pizzoccheri (Teigwaren) von André Marty

Mengen für 45 Personen

Pizzoccheri – kurze Bandnudeln aus Buchweizenmehl – sind eine Spezialität aus dem Veltlin und aus Graubünden.

Quelle: <https://www.wildeisen.ch/rezepte/pizzoccheri>

1.13 kg Weissmehl

3.38 kg Mehl Buchweizen!!!!

90 g Salz

2.25 Liter Wasser

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser dazugiessen, mit der Kelle mischen, bis der Teig zusammenhält. Auf wenig Mehl ca. 10 Min. kneten, bis der Teig elastisch ist, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. Teig vierteln, portionenweise auf wenig Mehl ca. 2 mm dick rechteckig auswallen, in Streifen (ca. 1x6 cm) schneiden, etwas antrocknen lassen.