Exkurs Fattorina / Fimar MPF 1.5 – Tipps zu Rezepten und Anwendung

Bei diesem Beitrag handelt es sich um einen Gemeinschaftsbeitrag von diversen Pastidea-Facebookgruppen. Bilder wurden von veschiedenen Mitglieder zur Verfügung gestellt , danke schön.

Matrizen und auch den Adapter zur Fattorina/MPF 1.5 findet ihr auf den Gaumen-Freun.de

1.) Früher gab es die Maschine mit Metalldeckel und optional mit Kunststoffdeckel





mit Metalldeckel

mit Kunststoffdeckel

2. Man kann die Maschine mit Original Abschneider bestellen oder ohne Abschneider. Wenn man sie ohne Abschneider bestellt, hat man die Möglichkeit mit einem Anschneider der Firma Häussler aufzurüsten, da der Originalabschneider nicht nachrüstbar ist da die Elektrik für den Abschneider fest in der Maschine verbaut ist.

Der Abschneider von Häussler kann hier bestellt werden.

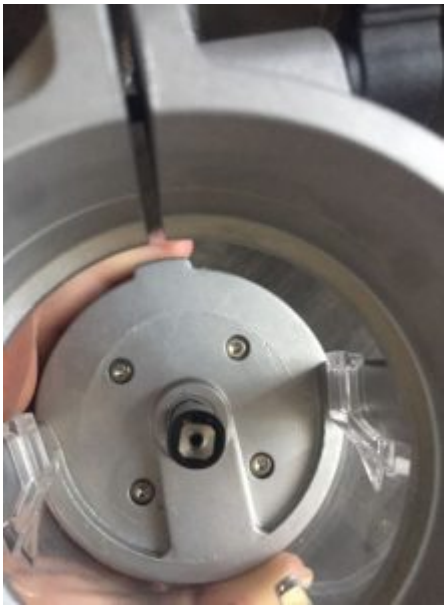
Viele finden den Häussler Abschneider besser, da er in Intervallen abschneidet und nicht durchgehend, allerdings muss man sich im Moment noch mit ein paar Tricks behelffen damit er funktioniert, da er nicht auf den Matritzenadapter der Pastidea Matritzen passt. Dies hört sich aber schwieriger an als es ist.

Es gibt einen Adapter, um den Abschneider von Häussler zu verwenden. Alternativ kann man sich auch so helfen:

Ihr braucht ein Stück Filz (oder wer hat, kann sich mit einem 3D Drucker einen Plastikring drucken) und einen Minidichtungsring mit ca 1cm Durchmesser .

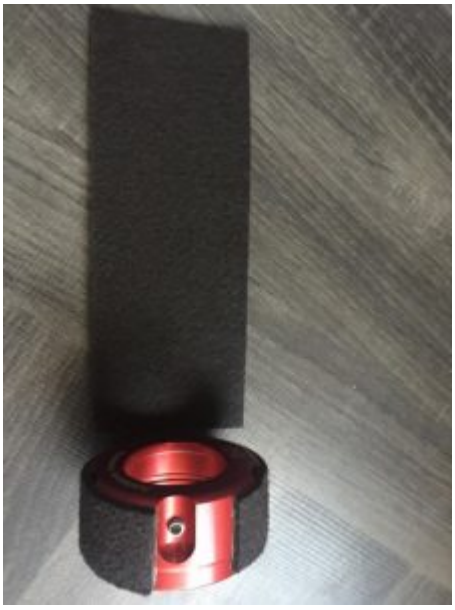






Diese kleine Schraube vorne abschrauben (mit einem Schraubenzieher T10 geht es am besten) und das Messer entfernen, dann den Dichtungsring drauf machen und das Messer wieder anbringen und mit der Schraube wieder festschrauben.





ungefähr 19 bis 20 cm Filz um den Adapter kleben , aufpassen das die Schraube frei bleibt. Der Filz sollte ca 5mm dick sein.





Und wer nichts auf den Adapter kleben möchte, kann es auch auf die Innenseite vom Abschneider tun. Hier wurde ein doppelseitiges Klebeband innen befestigt und dann ein paar Filzreste daraufgelegt. Passt perfekt.





Den Adapter mit Matritze aufschrauben und den Abschneider aufsetzen und festziehen, das Messer muss an der Matritze anliegen.

Und dann kann es auch schon losgehen .

Zu den Rezepten:

Funghi/Fusilli etc. machte ich (Gisela) bislang nach folgendem Rezept:

1.000 gr. Semola
400 gr. Eier (ggf. teilweise Wasser)
in die Fattorina geben. Ca. 10 Minuten kneten, wenn man mag Ruhezeit, dann Ausgabe.



















Mit diesem Rezept sind mir die kurzen Nudeln wie Risoni, Riso und Sternchen allerdings bislang nicht gelungen.

Elvira hat geholfen und mir diesen Tipp gegeben:

1.000 gr. Semola
450 gr. Eier
Mit K-Haken in der Kenwood 10 Minuten kneten. Wenn man mag abgedeckt ruhen lassen.
In die Fattorina geben und ausgeben.

Seht selbst, ein Träumchen mit Elvira´s Rezept, oder?



















