Erläuterung Hartweizengrieß/Semola

Autor: Gisela Martin

Bei der Nudelproduktion ist oft von “Semola” die Rede. Korrekt müsste aber von “Semola di grano duro” gesprochen werden. Im besten Fall noch mit dem Zusatz “rimacinata”

Hier die Erläuterung, was die italienischen Begriffe bedeuten, dann wird es hoffentlich klarer:

Semola = Griess
Farina = Mehl

Grano duro = Hartweizen
Grano tenero = Weichweizen

Und dann gibt es noch das Wort “rimacinata”, was man oft liest, das würde ich als “wieder gemahlen” übersetzen, nämlich genau 2 x (ein Semola rimacinata wurde 2 x gemahlen, damit es wirklich fein ist).

Um Nudeln “al dente” zu bekommen, braucht man Hartweizengrieß (nicht Weichweizen).

D.h. wenn ihr gemahlenen Hartweizengrieß sucht, braucht ihr Semola di grano duro rimaccinata (oder etwas mit “Farina” und Grano Duro)

Steht auf der Packung nur “Semola di grano duro” – Dann ist es nur Hartweizengrieß (ungemahlen).

Zum Nudel machen, könnt ihr Grieß oder gemahlenen Grieß verwenden. Beides ist möglich. Werden die Nudeln gefärbt, färbt sich der Grieß ggf. nicht so gleichmässig, wenn der

Grieß nicht gemahlen ist. Die Optik mit gemahlenem ist etwas feiner.

Bei gepressten Nudeln (z.B. mit Pastafresca oder Pastamaker) kommt es auch auf die Matrize an. Hat die Matrize sehr große Auslässe stört es nicht, wenn der Grieß nicht gemahlen ist. Je filigraner die Auslässe bei den Nudelmatrizen sind, desto wichtiger ist aber auch der Mahlgrad. Es ist mir schon passiert, dass bei ungemahlenem Grieß bei den sehr dünnen Funghi teilweise nur Fetzen herausgekommen sind. Das gleiche Rezept mit in der Getreidemühle zweifach gemahlenen Grieß ergab wunderschöne Funghi.

Natürlich kann man sich den Grieß auch selbst mit Hilfe einer Getreidemühle mahlen. Bei weiteren Fragen erreicht ihr mich gerne bei Backen und Kochen mit Kenwood