

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 verschiedenen 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 Abscheider bestellen oder ohne Abscheider. Wenn man sie ohne Abscheider bestellt, hat man die Möglichkeit mit einem Anschneider der Firma Häussler aufzurüsten, da der Originalabscheider nicht nachrüstbar ist da die Elektrik für den Abscheider fest in der Maschine verbaut ist.

Der Abscheider von Häussler kann [hier](#) bestellt werden.

Viele finden den Häussler Abscheider besser, da er in Intervallen abscheidet und nicht durchgehend, allerdings muss man sich im Moment noch mit ein paar Tricks behelfen 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 Abscheider 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?





