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

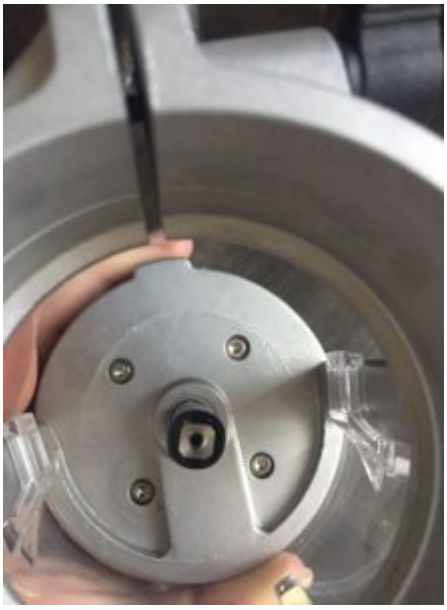
2. Man kann die Maschine mit Original Abschneider bestellen oder ohne Abschneider. Wenn man sie ohne Abschneider bestellt, hat man die Möglichkeit mit einem Anschneider der Firma Häussler aufzurüsten, da der Originalabschneider nicht nachrüstbar ist da die Elektrik für den Abschneider fest in der Maschine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

Der Abschneider von Häussler kann hier bestellt werden.

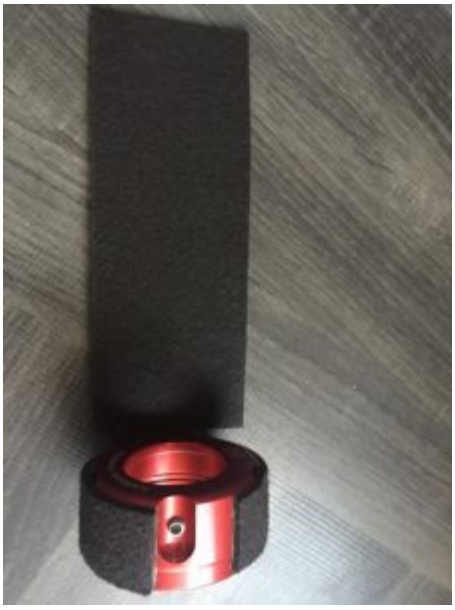
Viele finden den Häussler Abschneider besser, da er in Intervallen abschneidet und nicht durchgehend, allerdings muss man sich im Moment noch mit ein paar Tricks behelffen damit er funktioniert, da er nicht auf den Matritzenadapter der Pastidea Matritzen passt. Dies hört sich aber schwieriger an als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

Lasagne

Foto und Rezept von Karin AM

Zutaten:
Für die Hacksauce:
1/2 kg gemischtes Hackfleisch
4 Möhren
1 Bund Petersilie
2 Zwiebeln
1 Stück Sellerie
1 Petersilienwurzel
Tomatenmark
2 Dosen gewürfelte Tomaten
Rotwein
Gemüsebrühe
Oregano, Basilikum, Thymian

Salz und Pfeffer

Für die Bechamelsauce:
40g Butter
60g Mehl
3/4l Milch
Muskat
Salz und Pfeffer

weitere Zutaten:
Lasageneplatten
Parmesan

Zubereitung:
Für die Hackfleischsauce:
So schnell war ich noch nie.
1/2 kg gemischtesFleisch durch den Fleischwolf gedreht, angebraten und parallel 4 Karotten, 1Bd.Petersilie, 2 Zwiebeln, 1 Stk. Sellerie und 1 Peterwurze auch durchgedreht. Zum Fleisch geben, ordentlich Tomatenmark, Tomaten gewürfelt, einen Schuss Rotwein und etwas Gemüsebrühe dazugeben.
Oregano, Basilikum und Thymian dazu, mit Salz, Pfeffer würzen und 1/2 Stunde kochen.

Für die Bechamelsauce:
Im Cooking Chef die Butter auf 120ºC zerlassen (Flexi auf Stufe 1), 60 g Mehl dazu und mit der Milch aufgiessen.
Mit Muskat, Salz und pfeffer würzen.

Weitere Zubereitung:
Lasagneplatten (frisch mit der Cooking Chef gemacht oder gekaufte), Fleisch- und Bechamel in eine Form schichten, zum Schluss Bechamel.
Parmesan mit der Gewürzmühle oder derTrommelraffel reiben, drauf verteilen und im Ofen 50 min bei 180ºC backen.

Anmerkung von Gisela Martin:

So ähnlich wie Karin mache ich meine lasagne auch:
aus 500 gr. Fleisch fertige ich die Bolognese, aus 500 ml Milch die Bechamelsosse. Für den Nudelteig nehme ich ca. 150 gr. Hartweizengrieß/150 gr. Mehl/3 Eier, Salz und Öl – insgesamt langt es für 4-6 Personen und im Ergebnis sah es heute abend so aus:

Nudelteige für die Nudelwalze findet ihr Nudelteige mit der Pastawalze

---

Nudelauflauf

Rezept und Foto von Sandra Bell
Zutaten:
1 kg Bandnudeln (wahlweise natürlich mit der CC selbst gemacht)
3 Becher Sahne (oder H-Sahne)
4 kleine Dosen geschälte Tomaten (oder 2 große)
2 Eier
4 Zwiebeln

1 Doppelpackung Schinkenwürfel (ich nehm die vom Lidl)
Salz, Pfeffer, Paprika,
Salatkräuter (hier nehm ich die aus den großen Schraubgläsern vom Lidl)

Zubereitung:

Den Ofen mit Ober/Unterhitze auf höchster Stufe vorheizen (mein Backofen kann 280°).
Nudeln ca. 5 Minuten bissfest kochen.
In der Zwischenzeit die Tomaten in ein Sieb schütten (Sud wegschütten), Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
Eine große, ofenfeste Schüssel einfetten und dann fangen wir an zu schichten:

1. Nudeln
2. Schinkenwürfel
3. Tomaten (den Strunk entferne ich immer über den Nudeln, so dass etwas Saft auf die Nudeln läuft, dabei ziehe ich die Tomaten etwas auseinander und „breite“ sie aus
4. Zwiebelwürfel

Dann fangen wir wieder von vorne an
die letzte Schicht müssen Nudeln sein.

Jetzt die Schüssel auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben. Den Ofen auf 200° runter drehen und das ganze etwa 20-25 Minuten backen – die Nudeln müssen oben drauf „knusprig“ aussehen.

Zubereitung Soße:

In einen hohen Rührtopf geben wir Sahne, Eier und die Gewürze.

Das ganze nun gut verquirlen, gerne auch mit einem Pürierstab.
Das Ganze funktioniert natürlich auch im Blender.
Ich probiere immer, bevor ich das ganze über die Nudeln gieße.
Es kann ruhig ordentlich gewürzt sein, die Nudeln nehmen viel Geschmack auf.
Nun die Schüssel (natürlich mit Topfhandschuhen!!!) aus dem Ofen holen und mit dem Sahne/Eier/Gewürze-Gemisch gleichmäßig übergießen.
Den Ofen wiederum runter drehen, jetzt auf 180° und den Auflauf etwa 45 Minuten backen.
Ab und zu mal schauen, ob die „Kruste“ zu braun wird – dann die Hitze noch etwas reduzieren (ist ja jeder Ofen anders).

Farfalle tricolore (Schmetterlingsnudeln)

Autor und Foto Gisela Martin – Farfalle tricolore – Nudeln

machen macht glücklich

Grundrezept Pastateig (aus den Dateien von FB-Gruppe Kochen&Backenmit Kenwood/ Rezept von Aziz Chan)

Zutaten:

– 300 Gramm Hartweizengries
– 2 Eier
– 4 Eigelb
– Prise Salz

– etwas Mehl, falls Konsistenz nicht trocken genug

Zum Färben:

– Kurkuma nach Bedarf

– Spinatpulver nach Bedarf

– Rote Beetepulver nach Bedarf

Zubereitung:

– Mit Knethaken oder K-Haken Teig aus Hartweizengrieß, Eiern und Salz gut durchkneten

– Teig dritteln und in einem Drittel noch etwas Kurkuma einarbeiten, in demnächsten Drittel Spinatpulver und in dem letzten Drittel das rote Beete-Pulver.

3 Teigkugeln

– Die Teigkugeln in Klarsichtfolie wickeln und für für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

– Jede gekühlte Teigkugel in vier Teile schneiden und mit der PastawalzeTeigplatten herstellen. Der Teig sollte nicht zu dünn sein, ca. 2-3 mm sindperfekt. Ich bin bis Stufe 5 gegangen, Stufe 4 wäre auch in Ordnung gewesen.

Teigplatten

– Die Teigplatten werden nun übereinander farblich abwechselnd geschichtet.Zwischen den Teigplatten als “Kleber mit Wasser befeuchten (ganz wenig,wenn der Teig noch relativ feucht ist, kann man darauf auch verzichten) .

Schichten wie Lasagne

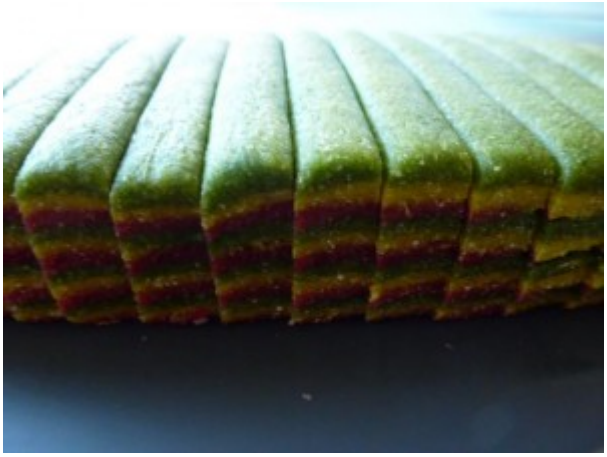
Seitenansicht der Schichten

– Nun das gestapelte Werk wieder mit Klarsichtfolie umwickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. In meinem Fall lag der Teig eine ganze Nacht im Kühlschrank, hat ihm nicht geschadet.

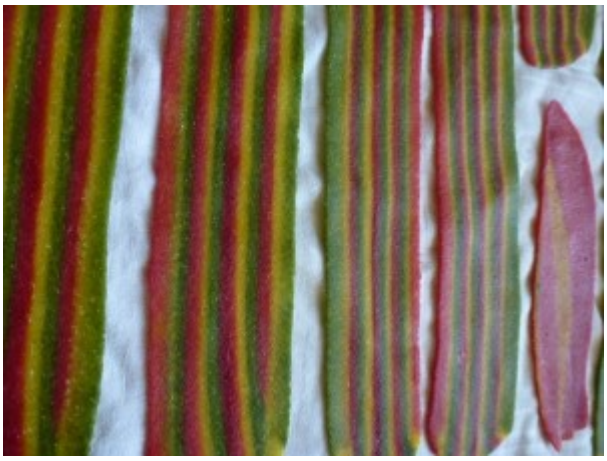
– Die Klarsichtfolie abnehmen und die Seiten mit sehr scharfem Messer begradigen. Dann wie bei einem Kuchen Stücke abschneiden, ca. knapper halber Zentimeter dick.

begradigter Rand

wie bei einem Kuchen Stücke abschneidenf



– Die Stücke durch die Pastawalze laufen lassen. Mit Stufe 1 beginnen bis ca. Stufe 7 (je nachdem wie dick man die Nudeln später essen mag).



Unten rechts sieht man einen abgeschnittenen Rand. Die Wegwerfrandstücke waren zum Schluss am schönsten….

– Im Ergebnis waren die Bänder bei mir ca. 4,5 cm breit. Mit einem Pizzaschneiderhabe ich ca. 4,5 cm lange Quadrate

geschnitten. Diese jeweils in der Mitteeinmal geknickt. Dann nochmals nach rechts und links nach unten geknickt. Mitden Fingern in der Mitte zusammengedrückt und die Enden aufgezogen. Fertig ist ein Schmetterling, im italienischen “Farfalle” genannt. Während des Formens der Nudeln die restlichen Teigbänder mit Klarsichtfolie abdecken, damitsie nicht austrocknen. Nach dem Formen die Farfalle zum Trocknen auf einemGeschirrtuch ausbreiten.

In Quadrate geschnitten und in der Mitte gefaltet

Zu beiden Seiten nach oben geklappt

In der Mitte festgedrückt

Und die Ränder aufgezogen

Nach drei oder vier Nudeln gehts wie am Fliessband

– Damit die Farben beim Kochen so gut als möglicherhalten bleiben, sollte man darauf achten, dass das Wasser vor dem Hereingeben der Nudeln nicht mehr blubbert, so dass die Nudeln im siedenden Wasser gegartwerden.