



Rezeptinspirationen mit

Hartweizengrieß



Krosser Pizzateig

Ideal für den Backofen

10 Portionen | Zubereitungszeit: 25 min | Rastzeit: 24h



Tipp - Durch die Verwendung von Hartweizengrieß wird die Pizza schön kross wie in Süditalien. Der gekühlte Teig hält sich im Kühlschrank bis zu 5 Tage.

Nudelteig

Hausgemacht

10 Portionen | Zubereitungszeit: 1h | Rastzeit: 4h

Zutaten

1000 g Recheis Semola di Peppino Hartweizengrieß	600 g pasteurisiertes Eigelb 100 ml Wasser 4 EL Olivenöl 15 g Salz
--	---

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Rührkessel geben und bei kleinster Stufe 20 Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Falls der Teig zu trocken ist, noch etwas Wasser oder Olivenöl zugeben.
2. Den Nudelteig zu zwei Kugeln schleifen und vakuumieren. 4 Stunden kühl stellen.
3. Anschließend mit der Nudelmaschine dünne Teigblätter herstellen und zur gewünschten Nudelform weiterverarbeiten. Den Teig dazu immer gut mit griffigem Mehl bestäuben.

Für Tagliatelle die Teigblätter in 15 cm lange Stücke schneiden und durch die Tagliatelle-Walze rollen. Die gut mit Mehl bestäubten Tagliatelle-Nudeln in kleinen Nestern auf ein Tablett oder Blech legen und frisch weiterverarbeiten. Die Nudeln lassen sich auch sehr gut für eine spätere Verwendung einfrieren.

Zutaten

400 g Recheis Semola di Peppino Hartweizengrieß	20 g frischer Germ 900 ml Wasser kalt 30 g Salz
1100 g Pizzamehl Tipo 00 (oder Weizenmehl glatt)	100 ml Olivenöl

Zubereitung

1. Den Germ im Wasser auflösen. Das Germ-Wasser, Hartweizengrieß, Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben und 15 Minuten bei niedrigster Stufe mit dem Knethaken zu einem elastischen Teig verkneten. Zum Schluss das Olivenöl zugeben und weitere 5 Minuten kneten.
2. Den Teig zugedeckt ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Nach dem Rasten den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und zu 10 kleinen Kugeln schleifen.
3. Die Teigkugeln abgedeckt mind. 24 h gekühlt rasten lassen.
4. Den Pizzateig ausrollen, belegen und im vorgeheizten Backofen auf einem vorgeheizten Backstein oder Backblech bei 250 °C je nach Stärke des Bodens und Belages ca. 7 - 15 Minuten auf Sicht backen. (Teig kann direkt aus der Kühlung verwendet werden)



Tipp - Mit Rote Beete-Pulver, Spinat-Pulver oder Kurkuma lässt sich der Nudelteig wunderbar für verschiedenste bunte Pasta-Variationen einfärben.

Gnocchi

Hausgemacht

10 Portionen | Zubereitungszeit: 45 min | Rastzeit: 30 min



Tipp - Zum Testen, ob der Gnocchi Teig hält, nach der Rastzeit ein „Probe-Gnocchi“ kochen. Wenn nötig etwas Hartweizengrieß oder Mehl für mehr Festigkeit in den Teig einarbeiten.

Grießauflauf

mit Beeren

10 Portionen | Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten

300 g Recheis Semola di Peppino Hartweizengrieß
2 Liter Milch
200 g Zucker
1 TL Zimt
2 Pkg. Vanillezucker
Abrieb von einer Zitrone
1 Prise Salz
6 Eier
300 g gemischte Beeren TK oder
frische Semmelbrösel für die Auflaufform

Zubereitung

1. Milch, Zucker, Zimt, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Hartweizengrieß einrühren, aufkochen lassen und unter Rühren 2 - 3 Minuten quellen lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
3. Die Eier trennen. Eigelb verquirlen und Eiweiß steif schlagen. Grießmasse in kleinen Portionen unter die Eigelbe rühren. Den Eischnee nach und nach unterheben.

Zutaten

150 g Recheis Semola di Peppino Hartweizengrieß
1000 g mehliges Kartoffel (fertige Menge gekocht und durch Kartoffelpresse gepresst)
150 g geriebener Parmesan
100 g pasteurisiertes Eigelb
200 g doppelgriffiges Mehl

Zubereitung

1. Die noch warmen, ausgedämpften, gepressten Kartoffeln mit den restlichen Zutaten per Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und mit einem feuchten Küchentuch bedeckt eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.
2. Teig in vier Stücke teilen, zu fingerdicken Rollen formen und diese im Anschluss in 1-2 cm breite Stücke schneiden. Die Teigstücke mit dem Gabelrücken ein wenig flachdrücken, so dass der Teig das typische Gnocchimuster erhält.
3. Die Gnocchi in kochendes, gesalzenes Wasser geben und gar kochen. Nach Wunsch mit Sauce oder Pesto anrichten oder als Beilage servieren.



Tipp - Der Auflauf kann auch als Grieß-Topfenaufbau zubereitet werden. Dazu einfach anstelle der Beeren 300g Topfen in die ausgekühlte Grieß-Ei-Masse einrühren.

4. Die frischen oder tiefgekühlten Beeren vorsichtig unter die Masse heben. Die Grieß-Beeren-Masse in eine gebutterte und mit Semmelbröseln ausgekleidete Auflaufform füllen.
5. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft ca. 25 Minuten backen, bis er schön goldbraun ist.



Hartweizengrieß

doppelt
vermahlen

Wir veredeln für unsere Recheis Produkte seit 1889 ausschließlich beste, natürliche Zutaten. Für den Recheis Semola di Peppino Hartweizengrieß setzen wir **hochwertigen, österreichischen Hartweizen** ein. Diesen vermahlen unsere Partnermühlen mit viel Erfahrung und Wissen zu feinstem Grieß.

Der doppelt vermahlene Grieß sorgt für **ausgezeichnete Teigeigenschaften** und eignet sich **ideal für die Zubereitung von hausgemachten Nudeln und knusprigen Brotspezialitäten** mit oder ohne Zugabe von Ei.



100 % Qualität
aus Österreich



Aus ausgesuchten
Hartweizensorten



Doppelt vermahlen für
besonders feine Qualität



CO₂ neutral



Produktbezeichnung	Art.-Nr.	Einheit	EAN-Code EVE	EAN-Code LE
Semola di Peppino Hartweizengrieß	3600	4 x 2,5 kg	9000452 318280	9000452 318297

