ROMMELSBACHER Pastarella

Kurzanleitung für Automatik-Programme

Vorbereitung:

- ☑ Befüllter Wassertank eingesetzt
- ☑ Knethaken eingesetzt
- ☑ Pressschnecke eingeschoben
- ☑ Matrize eingesetzt
- ☑ Mehl griffbereit

Nudelherstellung:

1. Gerät einschalten

2. Deckel ggf. abnehmen

3. Gerät tarieren

4. Programm wählen

5. Mehl einfüllen

6. Deckel verriegeln

7. Programm starten

ACHTUNG: Nach Einfüllen des Mehls ***nicht*** erneut tarieren!

Ⓐ	Empfohlene Mehlsorte	Automatische Wasserzugabe	Empfohlene Mehlmenge	Knetdauer in Min.
A1	Weizenmehl Type 00	ca. 36 ml pro 100 g	ca. 400 g	04:00
A2	Weizenmehl Type 00	ca. 37 ml pro 100 g	ca. 400 g	04:00
A3	Weizenmehl Type 405 oder Weizenmehl/Hartweizengrieß 1:1	ca. 38 ml pro 100 g	ca. 400 g	03:30
A4	Hartweizengrieß fein (doppelt gemahlen)	ca. 39 ml pro 100 g	ca. 400 g	04:00
A5	Vollkorn (Dinkelvollkorn- und Weizenvollkorn 1:1 gemischt)	ca. 36 ml pro 100 g	ca. 400 g	07:00
A6	Glutenfrei (helles Universalmehl, z. B. von Seitz)	ca. 58 ml pro 100 g	ca. 400 g	03:00