



**RECIPES FOR
PREMIUM PASTA MAKER
WPPM220B**



DK: 2-4
NO: 5-7
SE: 8-10
FI: 11-13
EN: 14-16

Opskrifter

Meltyper

Typenummeret indikerer forholdet mellem mineraler (skaldele i kornet) i mg pr. 100 g mel, hvilket betyder, at det almindelige universalmel – type 405 – har meget få mineralnæringsstoffer/skaldele, mens type 1700 har mange.

Følgende meltyper egner sig til tilberedning af pasta:

Type 00 – special-durumhvedemel til pasta og pizza

Type 405 – meget let, fint hvedemel

Type 550 – let universalhvedemel med meget fine bindeegenskaber (gluten)

Fuldkornshvedemel af forskellige typer korn som hvede eller spelt

Portionsstørrelse

200 g pasta til op til 2 personer

400 g pasta til op til 4 personer

600 g pasta til op til 6 personer



TIP!

Hent opskrifterne som en genvej på din hjemmeskærm eller startskærm, når du har fundet PDF-filen på: witt.dk – følg vejledningen nedenfor:

iOS: Tryk på  og vælg "Føj til hjemmeskærm"

Android: Tryk på menufanen (de tre prikker) øverste højre hjørne og vælg "Føj til startskærm"

Opskrifter til de automatiske programmer A1 til A6

Program	Egnede meltyper	Basisopskrift	Variation
A1	Type 00	Vej 400 g type 00-mel på apparatet. Væsken tilsættes automatisk. Start program A1 .	Kokosnudler Vej 300 g type 00-mel og 100 g kokosmel på apparatet. Væsken tilsættes automatisk. Start program A1 .
A2	Type 00 eller Type 550	Vej 400 g type 00- eller type 550-mel. Væsken tilsættes automatisk. Start program A2 .	Karl johan-nudler Vej 390 g type 00- eller type 550-mel. Tilsæt 2 spsk. Fintmalede, tørrede karl johan-svampe. Væsken tilsættes automatisk. Start program A2 .
A3	Type 405 blandet med semolina-durumhvedemel eller italiensk semolina-durumhvedemel "Farina Di Grano Dura".	Vej 200 g type 405-mel og 200 g dobbeltmalet semolina-durumhvedemel (eller "Farina Di Grano Dura"). Væsken tilsættes automatisk. Start program A3 .	Citron- eller appelsinnudler Vej 200 g type 405-mel og 200 g dobbeltmalet semolina-durumhvedemel (eller "Farina Di Grano Dura"). Tilsæt 2 spsk. citron- eller appelsinolie, alt efter hvad du foretrækker. Start program A3 .
A4	Semolina-durumhvede eller alternativt formalet italiensk semolina-durumhvedemel "Farina Di Grano Dura"	Vej 400 g dobbeltmalet semolina-durumhvedemel (eller "Farina Di Grano Dura"). Væsken tilsættes automatisk. Start program A4 .	Tomat/chilinudler Vej 400 g dobbeltmalet semolina-durumhvedemel (eller bland 2 spsk. tomatpuré med ½ tsk. chilipulver og tilsæt denne blanding til melet. Væsken tilsættes automatisk. Start program A4 .
A5	Fuldkornsspeltmel blandet med fuldkornshvedemel	Vej 200 g fuldkornsspeltmel og 200 g fuldkornshvedemel. Væsken tilsættes automatisk. Start program A5 .	Kanelnudler Vej 200 g fuldkornsspeltmel og 200 g fuldkornshvedemel. Tilsæt 2 spsk. kanel. Væsken tilsættes automatisk. Start program A5 .
A6	Glutenfrit hvidt universalmel (fx Seitz universalmel)	Vej 400 g glutenfrit universalmel. Væsken tilsættes automatisk. Start program A6 .	Urtenudler Vej 400 g glutenfrit universalmel. Tilsæt 2 spsk. hakkede urter (efter eget valg). Væsken tilsættes automatisk. Start program A6 .

Opskrifter til de semi-automatiske programmer M1 og M2

Program	Egnede meltyper	Basisopskrift	Variation
M1	Type 00 eller Type 550	Vej 400 g mel. Start program M1 . Når programmet er gået i gang, påfyldes 150 ml væske gennem påfyldningsåbningen.	Farvede ægnudler Vej 400 g type 00- eller type 550-mel. Pisk 2 æggeblommer (str. m eller L) i målebægeret, fyld op med fx rødbede- eller spinatjuice, og pisk det sammen. Start program M1 . Når programmet er gået i gang, påfyldes væsken langsomt gennem påfyldningsåbningen.
M2	Fuldkornshvedemel	Vej 400 g fuldkornshvedemel. Start program M2 . Når programmet er gået i gang, påfyldes 150 ml væske gennem påfyldningsåbningen.	Fuldkornsægnudler Vej 400 g fuldkornshvedemel. Pisk 2 æggeblommer (str. M eller L) i målebægeret, fyld op med fx rødbede- eller spinatjuice, og pisk det sammen. Start program M2 . Når programmet er gået i gang, påfyldes væsken langsomt gennem påfyldningsåbningen.

Manuelle opskrifter (glutenfri)

Ingredienser	Manuel indstilling	Tips & Tricks
Boghvedenukler, glutenfri 180 g boghvedemel 120 g kartoffelmel 30 g hørfrømel 150 ml vand	Tryk på ÆLTE knappen, og lad ælteprocessen køre i ca. 3-4 minutter. Imens hældes vandet langsomt på gennem påfyldningsåbningen. Så snart den ønskede konsistens er opnået – dejen bør smuldre – skal du trykke på UDPRESNING knappen	Glutenfri nudler knækker meget nemt, især når de tørrer – og de tørrer hurtigt. Bemærk derfor følgende anbefalinger: <ul style="list-style-type: none"> • Glutenfri pasta skal forarbejdes lige efter fremstilling. • Kog kun nudlerne ganske kort. Vandet skal koges op, og nudlerne kommes ganske kort i (må ikke komme i kog), da glutenfri nudler har en kortere kogetid. • Efter kogningen skylles de med rent vand – pastaen afgiver stadig meget stivelse. • Lad glutenfri pasta løbe ned i portionsbunker under udpresningen. • Hvis dejen er for klistret, tilsættes psyllium husk loppefrøskaller (ca.) 1 spsk. pr. 400 g dej).
Sojanudler, glutenfri 80 g sojamel 210 g boghvedemel 180 ml vand 1 spsk. psyllium husk loppefrøskaller		
Risnudler, glutenfri 350 g rismel 130 g tapiokamel 230 ml vand 1 spsk. psyllium husk loppefrøskaller		

Oppskrifter

Meltyper

Typenummeret indikerer forholdet mellom mineraler (skalldele i kornet) i mg pr. 100 g mel. Dette betyr at det alminnelige universalmelet – type 405 – har svært få mineralnæringsstoffer/skalldele, mens type 1700 har mange.

Følgende meltyper egner seg til tilberedning av pasta:

Type 00 – spesial-durumhvetemel til pasta og pizza

Type 405 – svært lett, fint hvetemel

Type 550 – lett universalhvetemel med svært fine bindeegenskaper (gluten)

Fullkornshvetemel av forskjellige typer korn som hvete eller spelt.

Porsjonsstørrelser

200 g pasta til opptil 2 personer

400 g pasta til opptil 4 personer


600 g pasta til opptil 6 personer



TIPS!

Hent oppskriftene ned som en snarvei på din hjemskjerm eller startskjerm.

Når du har funnet PDF-filen på: witt.no — følg veiledningen nedenfor:

iOS: Trykk på  og velg "Legg til på hjemskjerm"

Android: Trykk på menyfanen (de tre prikkene) øverste i høyre hjørne og velg "Legg til på startskjerm"

Oppskrifter til de automatiske programmene A1 til A6

Program	Egnede meltyper	Basisoppskrift	Variasjon
A1	Type 00	Vei 400 g type 00-mel på apparatet. Væsken tilsettes automatisk. Start program A1 .	Kokosnudler Vei 300 g type 00-mel og 100 g kokosmel på apparatet. Væsken tilsettes automatisk. Start program A1 .
A2	Type 00 eller Type 550	Vei 400 g type 00- eller type 550-mel. Væsken tilsettes automatisk. Start program A2 .	Karl johan-nudler Vei 390 g type 00- eller type 550-mel. Tilsett 2 ss finmalt tørket karl johan-sopp. Væsken tilsettes automatisk. Start program A2 .
A3	Type 405 blandet med semolina-durumhvetemel eller italiensk semolina-durumhvetemel «Farina De Grano Dura».	Vei 200 g type 405-mel og 200 g dobbeltmalt semolina-durumhvetemel (eller «Farina Di Grano Dura»). Væsken tilsettes automatisk. Start program A3 .	Sitron- eller appelsinnudler Vei 200 g type 405-mel og 200 g dobbeltmalt semolina-durumhvetemel (eller «Farina Di Grano Dura»). Tilsett 2 ss sitron- eller appelsinolja, alt etter hva du foretrekker. Start program A3 .
A4	Semolina-durumhvetemel eller alternativt formalt italiensk semolina-durumhvetemel «Farina De Grano Dura»	Vei 400 g dobbeltmalt semolina-durumhvetemel (eller «Farina Di Grano Dura»). Væsken tilsettes automatisk. Start program A4 .	Tomat/chilinnudler Vei 400 g dobbeltmalt semolina-durumhvetemel (eller bland 2 ss tomatpuré med ½ ts chilipulver og tilsett denne blandingen til melet. Væsken tilsettes automatisk. Start program A4 .
A5	Fullkornsspeltmel blandet med fullkornshvetemel	Vei 200 g fullkornsspeltmel og 200 g fullkornshvetemel. Væsken tilsettes automatisk. Start program A5 .	Kanelnudler Vei 200 g fullkornsspeltmel og 200 g fullkornshvetemel. Tilsett 2 ss kanel. Væsken tilsettes automatisk. Start program A5 .
A6	Glutenfritt hvitt universalmel	Vei 400 g glutenfritt universalmel. Væsken tilsettes automatisk. Start program A6 .	Urtenudler Vei 400 g glutenfritt universalmel. Tilsett 2 ss hakkede urter (etter eget valg). Væsken tilsettes automatisk. Start program A6 .

Oppskrifter til de semiautomatiske programmene M1 og M2

Program	Egnede meltyper	Basisoppskrift	Variasjon
M1	Type 00 eller Type 550	Vei 400 g mel. Start program M1 . Når programmet har startet, fylles 150 ml væske gjennom påfyllingsåpningen.	Fargede eggnudler Vei 400 g type 00- eller type 550-mel. Pisk 2 eggeplommer (str. M eller L) i målebegeret, fyll opp med f.eks. rødbete- eller spinatjuice. Pisk det sammen. Start program M1 . Når programmet har startet, fylles 150 ml væsken gjennom påfyllingsåpningen
M2	Fullkornshvetemel	Vei 400 g fullkornshvetemel. Start program M2 . Når programmet har startet, fylles 150 ml væske gjennom påfyllingsåpningen.	Fullkornseggnudler Vei 400 g fullkornshvetemel. Pisk 2 eggeplommer (str. m eller L) i målebegeret, fyll opp med f.eks. rødbete- eller spinatjuice, og pisk det sammen. Start program M2 . Når programmet har startet, fylles 150 ml væsken gjennom påfyllingsåpningen.

Manuell oppskrifter (glutenfri)

Ingredienser	Manuell innstilling	Tips og triks
Bokhvetenudle, glutenfri 180 g bokhvetemel 120 g potetmel 30 g linfrømel 150 ml vann	Trykk på ELTE -knappen, og la elteprosessen gå i va 3-4 minutter. Samtidig helles vannet langsomt gjennom påfyllingsåpningen. Så snart ønsket konsistens er oppnådd – deigen bør smuldre – trykker du på UTPRESSINGS -knappen.	Glutenfrie nudler knekker svært lett, særlig når de tørker – og de tørker raskt. Merk derfor følgende anbefalinger. <ul style="list-style-type: none"> • Glutenfri pasta skal forarbeides rett etter fremstilling. • Ikke kok nudlene for lenge. Vannet skal koke opp og nudlene has i ganske kort (skal ikke koke opp), da glutenfri nudler har kortere tilberedelsestid. • Etter koking skylles de med rent vann – pastaen avgir fremdeles mye stivelse. • La glutenfri pasta gå ned i porsjonsbunker under utpressingen. • Hvis deigen er for klissete, tilsettes psyllium husk loppefrøskall (ca.) 1 ss pr. 400 g deig).
Soyanudler, glutenfri 80 g soyamel 210 g bokhvetemel 180 ml vann 1 ss psyllium husk lopefrøskall		
Risnudler, glutenfri 30 g rismel 130 g tapiokamel 230 ml vann 1 ss. psyllium husk loppefrøskall		

Recept

Typer av mjöl

Typnummer indikerar förhållandet mellan mineraler (skaldelar i kornet) i mg per 100 g mjöl, vilket betyder, att vanligt universalmjöl - typ 405 - har mycket få mineralnäringsämnen/skaldelar, medan typ 1700 har många.

Följande typer av mjöl är lämpliga för tillagning av pasta:

Typ 00 - specialdurumvetemjöl till pasta och pizza

Typ 405 - mycket lätt och fint vetemjöl

Typ 550 - lätt universalmjöl med mycket fina bindningsegenskaper (gluten)

Fullkornsvetemjöl av olika typer korn som vete eller dinkel

Portionsstorlekar

200 g pasta för upp till 2 personer


400 g pasta för upp till 4 personer

600 g pasta för upp till 6 personer



TIPS!

Ladda ner recepten som en genväg på ditt skrivbord eller startskärm, när du har hittat PDF-filen på: witt.dk — följ instruktionen nedan:

iOS: Tryck på  och välj "Spara på skrivbordet"

Android: Tryck på menyfliken (de tre punkterna) i övre höger hörn och välj "Spara på startskärm"

Recept till de automatiska programmen A1 till A6

Program	Lämpliga typer av mjöl	Basrecept	Variation
A1	Typ 00	Väg 400 g typ 00-mjöl på apparaten. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A1 .	Kokosnudlar Väg 300 g typ 00-mjöl och 100 g kokosmjöl på apparaten. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A1 .
A2	Typ 00 eller Typ 550	Väg 400 g typ 00+ eller typ 550-mjöl. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A2 .	Karl Johan-nudlar Väg 390 g typ 00- eller typ 550-mjöl. Tillsätt 2 msk finmalda, torkade Karl Johan-svampar. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A2 .
A3	Typ 405 blandat med semolina-durumvetemjöl eller italienskt semolina-durumvetemjöl "Farina Di Grano Dura".	Väg 200 g typ 405-mjöl och 200 g dubbelmalet semolina-durumvetemjöl (eller "Farina Di Grano Dura"). Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A3 .	Citron- eller apelsinnudlar Väg 200 g typ 405-mjöl och 200 g dubbelmalet semolina-durumvetemjöl (eller "Farina Di Grano Dura"). Tillsätt 2 msk citron- eller apelsinolja, allt efter smak. Starta program A3 .
A4	Semolina-durumvetemjöl eller alternativt förmalet italienskt semolina-durumvetemjöl "Farina Di Grano Dura"	Väg 400 g dubbelmalet semolina-durumvetemjöl (eller "Farina Di Grano Dura"). Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A4 .	Tomat/chilinnudlar Väg 400 g dubbelmalet semolina-durumvetemjöl (eller blanda 2 msk tomatpuré med en halv tsk chilipulver och tillsätt denna blandning till mjölet. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A4 .
A5	Fullkornsdiinkelmjöl blandat med fullkornsvetemjöl.	Väg 200 g fullkornsdiinkelmjöl och 200 g fullkornsvetemjöl. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A5 .	Kanelnudlar Väg 200 g fullkornsdiinkelmjöl och 200 g fullkornsvetemjöl. Tillsätt 2 msk kanel. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A5 .
A6	Glutenfritt vitt universalmjöl (t ex Seitz universalmjöl)	Väg 400 g glutenfritt universalmjöl. Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A6 .	Örtnudlar Väg 400 g glutenfritt universalmjöl. Tillsätt 2 msk hackade örter (efter eget val). Vätskan tillsätts automatiskt. Starta program A6 .

Recept till de semiautomatiska programmen M1 och M2

Program	Lämpliga typer av mjöl	Basrecept	Variation
M1	Typ 00 eller Typ 550	Väg 400 g mjöl. Starta program M1 . När programmet är i gång, fyll på 150 ml vätska genom påfyllningsöppningen.	Färgade äggnudlar Väg 400 g typ 00- eller typ 550-mjöl. vispa 2 äggulor (stl M eller L) i måttbägaren, fyll upp med t ex rödbets- eller spenatjuice, och vispa det tillsammans. Starta program M1 . När programmet är i gång, fyll på vätskan långsamt genom påfyllningsöppningen.
M2	Fullkornsvetemjöl	Väg 400 g fullkornsvetemjöl. Starta program M2 . När programmet är i gång, fyll på 150 ml vätska genom påfyllningsöppningen.	Fullkornsäggnudlar Väg 400 g fullkornsvetemjöl. Vispa 2 äggulor (stl M eller L) i måttbägaren, fyll upp med t ex rödbets- eller spenatjuice och vispa det tillsammans. Starta program M2 . När programmet är i gång, fyll på vätskan långsamt genom påfyllningsöppningen.

Manuella recept (glutenfria)

Ingredienser	Manuell justering	Tips & Tricks
Bovetenudlar, glutenfri 180 g bovetemjöl 120 g potatismjöl 30 g linfrömjöl 150 ml vatten	Tryck på BLANDNING -knappen och låt blandningsprocessen köra i ca 3-4 minuter. Håll samtidigt på vattnet långsamt genom påfyllningsöppningen. Så snart den önskade konsistensen är uppnådd - degen bör smula sig - ska du trycka på UTPRESSNING -knappen.	Glutenfri pasta knäcks mycket lätt, speciellt när det torkar - och den torkar snabbt. Observera därför följande rekommendationer: <ul style="list-style-type: none"> • Glutenfri pasta ska förarbetas precis efter framställning. • Koka endast pastan väldigt kort. Vattnet ska koka upp, och pastan läggs i väldigt kort (får inte koka, då glutenfri pasta har en kortare koktid). • Efter kokningen sköljs den av med rent vatten - pastan avger fortfarande mycket stärkelse. • Låt den glutenfria pastan rinna ner i portionshögar under utpressningen. • Om degen är för klabbig, tillsätt psyllium med fröskallar (ca.) 1 msk per 400 g deg).
Sojanudlar, glutenfri 80 g sojamjöl 210 g bovetemjöl 180 ml vatten 1 msk psyllium med fröskallar		
Risnudlar, glutenfri 350 g rismjöl 130 g tapiokamjöl 230 ml vatten 1 msk psyllium med fröskallar		

Reseptejä

Jauhotyypit

Tyyppiluku tarkoittaa mineraalien (jyvän kuoressa) suhdetta mg:aa kohti 100 g jauhoja, mikä tarkoittaa, että tavallisissa yleisjauhoissa — tyyppissä 405 — on hyvin vähän kivennäisaineita / kuoren osia, kun taas tyyppissä 1700 niitä on paljon.

Pastan valmistukseen soveltuvat seuraavat jauhotyypit:

Tyyppi 00 — erityinen durumvehnäjauho pastaa ja pizzaa varten

Tyyppi 405 — erittäin kevyt, hienojakoinen vehnäjauho

Tyyppi 550 — kevyt yleisvehnäjauho, jolla on erittäin hyvät sitomisominaisuudet (gluteeni)

Täysjyvävehnäjauho erityyppisistä jyivistä kuten vehnä tai speltti.

Annoskoko

200 g pastaa enintään 2 hengelle


400 g pastaa jopa 4 hengelle

600 g pastaa jopa 6 hengelle



VINKKI!

Lataa reseptit pikakuvakkeina aloitusnäytölle, kun olet hakenut PDF-tiedoston osoitteesta: witt.dk - noudata alla olevia ohjeita:

iOS: Paina  ja valitse "Lisää aloitusnäyttöön"

Android: Paina valikkovälilehteä (kolme pistettä) oikeassa yläkulmassa ja valitse "Lisää aloitusnäyttöön"

Automaattisten ohjelmien A1-A6 reseptit

Ohjelma	Sopivat jauhotyypit	Perusresepti	Muunnelma
A1	Tyyppi 00	Punnitse 400 g tyyppin 00 jauhoja. Neste lisätään automaattisesti. Käynnistä ohjelma A1 .	Kookosnuudelit Punnitse laitteessa 300 g tyyppin 00 jauhoja ja 100 g kookosjauhoja. Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A1 .
A2	Tyyppi 00 tai Tyyppi 550	Punnitse 400 g tyyppin 00 tai 550 jauhoja. Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A2 .	Karl Johan -nuudelit Punnitse 390 g tyyppin 00 tai 550 jauhoja. Lisää 2 rkl hienoksi jauhettuja, kuivattuja Karl Johan-sieniä. Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A2 .
A3	Tyyppi 405 sekoitettuna manna-durumvehnäjauhoon tai italialaiseen manna-durumvehnäjauhoon "Farina Di Grano Dura".	Punnitse 200 g tyyppin 405 jauhoja ja 200 g kahdesti jauhettua manna-durumvehnäjauhoa (tai "Farina Di Grano Dura"). Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A3 .	Sitruuna- tai appelsiini- nuudelit Punnitse 200 g tyyppin 405 jauhoja ja 200 g kahdesti jauhettuja manna-durumvehnäjauhoa (tai "Farina Di Grano Dura"). Lisää 2 rkl sitruuna- tai appelsiiniöljyä valintasi mukaan. Aloita ohjelma A3 .
A4	Manna-durumvehnä tai vaihtoehtoisesti jauhettu italialainen manna-durumvehnäjauho "Farina Di Grano Dura"	Punnitse 400 g kahdesti jauhettua manna-durumvehnäjauhoa (tai "Farina Di Grano Dura"). Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A4 .	Tomaatti/chili- nuudelit Punnitse 400 g kaksoisjauhettua manna-durumvehnäjauhoa (tai sekoita 2 rkl tomaattisoseetta ja ½ tl chillijauhetta ja lisää tämä seos jauhoihin. Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A4 .
A5	Täysjyvä spelttijauho sekoitettuna täysjyvävehnäjauhoon	Punnitse 200 g täysjyväspelttijauhoja ja 200 g täysjyvävehnäjauhoja. Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A5 .	Kanelinuudelit Punnitse 200 g täysjyväspelttijauhoja ja 200 g täysjyvävehnäjauhoja. Lisää 2 rkl kanelia. Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A5 .
A6	Gluteeniton valkoinen yleisjauho (esim. Seitz-yleisvehnäjauho)	Punnitse 400 g gluteenitonta yleisvehnäjauhoa. Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A6 .	Yrttinuudelit Punnitse 400 g gluteenitonta yleisvehnäjauhoa. Lisää 2 rkl hienonnettuja yrttejä (valintasi mukaan). Neste lisätään automaattisesti. Aloita ohjelma A6 .

Puoliautomaattisten ohjelmien M1-M2 reseptit

Ohjelma	Sopivat jauho-tyypit	Perusresepti	Muunnelma
M1	Tyyppi 00 tai Tyyppi 550	Punnitse 400 g jauhoja. Aloita ohjelma M1 . Kun ohjelma on alkanut, lisää 150 ml nestettä täyttöaukon kautta.	Värikkäät munanuudelit Punnitse 400 g tyyppin 00 tai 550 jauhoja. Vatkaa 2 munankeltuista (koko m tai l) mittakuppiin, lisää sitten esim. punajuuri- tai pinaattimehua, ja vatkaa se munankeltuaisen kanssa. Aloita ohjelma M1 . Kun ohjelma on alkanut, lisää neste hitaasti täyttöaukon kautta.
M2	Täysjyvävehnäjauho	Punnitse 400 g täysjyvävehnäjauhoa. Aloita ohjelma M2 . Kun ohjelma on alkanut, lisää 150 ml nestettä täyttöaukon kautta.	Täysjyvämunanuudelit Punnitse 400 g täysjyvävehnäjauhoa. Vatkaa 2 munankeltuista (koko M tai L) mittakupissa, lisää esim. punajuuri- tai pinaattimehua ja vatkaa se munankeltuaisen kanssa. Aloita ohjelma M2 . Kun ohjelma on alkanut, lisää neste hitaasti täyttöaukon kautta.

Manuaaliset reseptit (gluteeniton)

Ainekset	Manuaalinen asetus	Vinkit & neuvot
Tattarinuudelit, gluteeniton 180 g tattarijauhoja 120 g perunajauhoja 30 g pellavansiemeniä 150 ml vettä	Paina VAIVAUS-painiketta vaivaamisprosessi kestää noin 3-4 minuuttia. Kaada vesi samalla hitaasti täyttöaukon läpi. Heti kun haluttu koostumus on saavutettu — ja taikina on murentuvaa — paina MUOTOILU-painiketta	Gluteenittomat nuudelit murenevät helposti, varsinkin kun ne kuivuvat — ja ne kuivuvat nopeasti. Ota siis huomioon seuraavat suositukset: <ul style="list-style-type: none"> • Gluteeniton pasta on käsiteltävä heti valmistuksen jälkeen. • Keitä nuudeleita vain lyhyen aikaa. Nuudelit jäävät melko lyhyiksi. Lisää nuudelit kiehuvaan veteen (älä keitä), koska gluteenittomilla nuudeleilla on lyhyempi kypsymisaika). • Kypsennyksen jälkeen ne huuhdellaan puhtaalla vedellä — pasta tuottaa edelleen paljon tärkkelystä. • Anna gluteenittoman pastan asettua luonnollisesti pieniin annoksiin muotoilun aikana. • Jos taikina on liian tahmeaa, lisää psylliumia tai jänönratamon siemeniä (noin 1 rkl per 400 g taikinaa).
Soijanuudelit, gluteeniton 80 g soijajauhoja 210 g tattarijauhoja 180 ml vettä 1 rkl psylliumia tai jänönratamon siemeniä		
Riisinuudelit, gluteeniton 350 g riisijauhoja 130 g tapiokajauhoja 230 ml vettä 1 rkl psylliumia tai jänönratamon siemeniä		

Recipes

Types of flour

The type number indicates the proportion of minerals (shell parts of the grain) in mg per 100 g of flour, which means that the common all-purpose flour - type 405 - has very little mineral nutrients / shell components, whilst type 1700 has very much of them.

For the preparation of pasta the following types of flour are suitable:

Type 00 - special durum wheat flour for pasta and pizza

Type 405 - very light, fine wheat flour

Type 550 - light universal wheat flour with very good bonding properties (gluten)

Wholemeal flour from different kinds of grains such as wheat or spelt

Serving size

200 g pasta for up to 2 servings

400 g pasta for up to 4 servings

600 g pasta for up to 6 servings



TIP!

Download the recipes as a shortcut to your home screen or start screen when you have found the PDF file on witt.dk - just follow the instructions below:

iOS: Press  and select "Add to home screen"

Android: Press the menu tab (the three dots) in the top right corner and select "Add to start screen"

Recipes for the automatic programmes A1 til A6

Programme	Suitable types of flour	Basic recipe	Variation
A1	Type 00	Weigh in 400 g of flour type 00. The liquid is added automatically. Start programme A1 .	Coconut noodles Weigh in 300 g of flour type 00 and 100 g coconut flour. The liquid is added automatically. Start programme A1 .
A2	Type 00 or Type 550	Weigh in 400 g of flour type 00 or type 550. The liquid is added automatically. Start programme A2 .	Yellow boletus noodles Weigh in 390 g of flour type 00 or type 550. Add 2 tbsp. of finely grounded dried yellow boletus. The liquid is added automatically. Start programme A2 .
A3	Type 405 mixed with durum wheat semolina or with Italian durum wheat semolina flour "Farina De Grano Dura".	Weigh in 200 g of flour type 405 and 200 g double-ground durum wheat semolina (or "Farina Di Grando Duro"). The liquid is added automatically. Start programme A3 .	Lemon or orange noodles Weigh in 200 g of flour type 405 and 200 g of double-ground durum wheat semolina. Add 2 tbsp. of lemon or orange oil, depending on your preference. Start programme A3 .
A4	Durum wheat semolina or alternatively pre-ground Italian durum wheat semolina flour "Farina Di Grando Duro".	Weigh in 400 g double-ground durum wheat semolina (or "Farina De Grando Duro"). The liquid is added automatically. Start programme A4 .	Tomato chili noodles Weigh in 400 g of double-ground durum wheat semolina. Mix 2 tbsp. of tomato puree with ½ tsp. of chili powder and add this mixture to the flour. The liquid is added automatically. Start programme A4 .
A5	Whole spelt flour mixed with whole wheat flour	Weigh in 200 g of whole spelt flour and 200 g wheat flour. The liquid is added automatically. Start programme A5 .	Cinnamon noodles Weigh in 200 g of whole spelt flour and 200 g of whole wheat flour. Add 2 tbsp. of cinnamon. The liquid is added automatically. Start programme A5 .
A6	Gluten-free, white universal flour (e.g. Seitz universal flour, white).	Weigh in 400 g of white, gluten-free universal flour. The liquid is added automatically. Start programme A6 .	Herb noodles Weigh in 400 g of white, gluten-free universal flour. Add 2 tbsp. of herbs (of your choice). The liquid is added automatically. Start programme A6 .

Recipes for the semi-automatic programmes M1 and M2

Programme	Suitable types of flour	Basic recipe	Variation
M1	Type 00 or Type 550	Weigh in 400 g of wheat flour. Start programme M1 . After the programme has started, slowly fill in 150 ml of liquid through the refilling hole.	Colourful egg noodles Weigh in 400 g of flour type 00 or type 550. Beat 2 egg yolks (size M or L) into the measuring cup, fill up with e.g. beetroot or spinach juice and mix it. Start programme M1. After the programme has started, slowly fill in the liquid through the refilling hole.
M2	Whole wheat flour	Weigh in 400 g of whole wheat flour. Start programme M2 . After the programme has started, slowly fill in 150 ml of liquid through the refilling hole.	Wholemeal egg noodles Weigh in 400 g whole wheat flour. Beat 2 egg yolks (size M or L) into the measuring cup, fill up with water and mix it. Start programme M2 . After the programme has started, slowly fill in the liquid through the refilling hole.

Manual recipes (gluten-free)

Ingredients	Manual setting	Tips & tricks
Buckwheat noodles, gluten-free 180 g buckwheat flour 120 g potato starch 30 g flaxseed flour 150 ml water	Press the KNEADING button and let the kneading process work for about 3-4 min. Meanwhile, slowly pour in the water through the refilling hole.	Gluten-free noodles break very easily, especially when they dry - and they dry quickly. Therefore, please note the following recommendations: <ul style="list-style-type: none"> • Gluten-free pasta should be processed immediately after production. • Then simmer the noodles only slightly (do not bring to the boil bubbly!) since gluten-free noodles have a shorter cooking time. • After cooking, rinse with clear water - the pasta still dispense a lot of starch. • Let gluten-free pasta run into portion nests while extruding. • If the dough is too sticky, gradually add psyllium husks (ca. 1 tsp. per 400 g dough).
Soy noodles, gluten-free 80 g soy flour 210 g buckwheat flour 180 ml water 1 tbsp. psyllium husks	As soon as the desired consistency is reached - the dough should be crumbly- press the ETRUSION button.	
Rice noodles, gluten-free 350 g light rice flour 130 g tapioca starch 230 ml water 1 tbsp. psyllium husks		