

## Mi-hachi soba

15 Min +

von David Holland

## Zutaten

280g Buchweizenmehl  
 70g Weizenmehl  
 175g Mineralwasser

Tapiokastärke

## Anleitung

mit  
 vermischen und sieben.  
 zum Mahl hinzugeben.  
 In einer Schüssel kneten bis ein krümeliger  
 Teig entsteht. Im Zweifel, zum Zweck der  
 Konsistenzanpassung, zusätzliches Wasser  
 oder Weizenmehl EL-weise hinzugeben.  
 Nach ein paar Minuten auf die Arbeitsplatte  
 wechseln und weiterkneten, bis der Teig glatt ist.  
 Nun einen Berg formen. Die Spitze mit der  
 Handfläche platt drücken, sodass der Teig  
 gleichmäßig dick ist (ca. 1,5 cm).  
 Arbeitsfläche und Teigflagen mit etwas  
 besprenkeln. Von der Mitte heraus  
 ausrollen. Die Seiten dabei immer wieder  
 antippen, sodass eine rechteckige Form entsteht.  
 Der Teig sollte breiter als hoch sein.  
 Das Ausrollen so lange fortführen, bis der  
 Teig so dünn wie möglich ist, ohne zu reißen.

## Zusatz

## Mi-hachi soba

15 Min +

von David Holland

## Zutaten

Tapiokastärke

Tapiokastärke

## Anleitung

Der Teig wird nun gefaltet, dabei den Teig immer ordentlich auf der Hälfte mit bepudern, auf die gekloppt wird:



Mit einem scharfen Küchenmesser, mit idealerweise gerader Klinge, Streifen herunterschneiden. Die Breite des Schnitts ergibt die Nudelstärke. Die fertig geschnittenen Nudeln in wässern und abklopfen.

Die Nudeln 60 Sekunden in sprudelnd kochendem Wasser kochen. Dann abschöpfen und in kaltem Wasser abspülen und in Eiswasser geben.

## Zusatz