



Recept voor

Verse Italiaanse pasta

Met 3 ingrediënten en een beetje ervaring maak je verse, Italiaanse pasta. Verse pasta kook je in ongeveer 3 minuten gaar. Goed en luchtig laten drogen kan ook; dan is het luchtdicht verpakt 3 maanden houdbaar. Vers pastadeeg uitrollen met een deegroller is te doen maar wij vinden een pastamachine handiger. Diverse soorten bloem zijn geschikt; tarwebloem (eventueel met een beetje gries erdoor), pastabloem (van durum tarwe=harde tarwe) of biologische pastabloem (durum tarwe met extra gluten en enzymen). Vooral onze biologische pastabloem raden wij aan omdat het makkelijk verwerkt en een mooie resultaat geeft.

Ingrediënten voor pasta voor 4 personen

400 gram pastabloem, en extra
bloem voor op het aanrechtblad
4 eieren
Beetje zout

Bereidingswijze met een keukenmachine () en een pastamachine*

1. Meng de pastabloem met iets zout en giet het in een keukenmachine.
2. Klop de eieren los met een vork.
3. Laat de keukenmachine met de pastabloem draaien en giet beetje bij beetje de geklopte eieren erbij totdat er een deegbal ontstaat. Stop dan meteen met het ei erbij gieten. Waarschijnlijk houd je iets ei over. De deegbal met de hand nog wat na kneden op een schoon met bloem bestrooid aanrechtblad. De deegbal mag beslist niet glibberig zijn, maar moet vrij droog aanvoelen.
4. Verpak de deegbal in plastic folie en laat het buiten de koelkast 1 uur rusten.
5. Haal de deegbal uit het plastic en kneed het nog even door.
6. Haal het deeg een paar keer door de dikste stand (stand 1) van de pastamachine. Maak de deeglap steeds dunner en langer door het stapsgewijs (in stand 2, 3 etc) door de pastamachine te halen.
7. Leg de dunne deeglappen op een met bloem bestrooid aanrechtblad.
8. Haal de deeglappen door de opzetstukken van de pastamachine en snijd daarmee naar wens spaghetti, tagliatella etc.

() Het deeg kan ook met de hand gekneet worden: stort de bloem op het aanrecht, maak in het midden een kuiltje, giet hierin beetje voor beetje het losgeklopte ei toe en kneed het met de bloem tot een deeg. Stop meteen met ei toevoegen zodra er een deegbal ontstaat (zie 3).*