

PASTA

TIL 2-4 pers.
TID: 60 min.



SÆSON
HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

200 g fint hvedemel eller tipo 00 hvedemel

2 æg



SÅDAN GØR DU

1. Start med at tørre bordet helt rent.
2. Hæld melet ud på bordet i en bunke. Så det ligner et bjerg.
3. Lav en fordybning i midten af melet og slå æggene ud i midten af fordybningen.
4. Med en gaffel pisker du æggene sammen og ligeså stille pisker du æggene sammen med melet.
5. Når æggene er optaget ælter du dejen smidig og fin. Tager ca. 10 min. (hvis dejen er for tør, så tilsæt lidt vand eller 1 æg mere).
6. Del dejen i 2 portioner og pak hver portion ind i husholdningsfilm og lad den hvile i 15-20 minutter. Kan undlades hvis du ikke har tid.
7. Vend dejen i rigeligt mel og drys mel på valsen på pastamaskine Indstil maskine på 0.
8. Rul dejen igennem maskinen. Fold dejstykket ind over hinanden og kør igen igennem maskinen. Gør dette ca. 10-15 gangen. Er dejen meget klistret så drys med lidt mel ind imellem.
9. Rul dejen tynder ved at sætte maskine på 1. Herefter på 2 og så videre indtil omkring 7 eller en tykkelse på 1 mm. Tilsidst ruller du dejen igennem valsen der udskærer til fettuccine eller spaghetti.
10. Kog pastaen i 2-3 minutter i rigeligt vand med salt. Hæld vandet fra og vend evt. lidt olie eller smør i pastaen.

TIPS OG TRICKS

- Et god huskeregel til kogning af pasta er 100 g pasta til 1 l vand med 10 g salt.
- Du kan krydre pastadejen med f.eks. tørret citronskal eller med stødte krydderier.
- Du kan farve pastadejen på forskellige måder, f.eks. med tomatpuré, rødbedesaft eller spinatsaft.
- Hvis du laver pastadejen i en foodprocessor skal du starte med æg eller væske og så hælde mel i indtil dejen kun består af små klumper. Den dej behøver ikke at hvile, inden du ruller den ud.
- Hvis du ikke koger pastaen med det samme, så drys med mel og hæng den til tørre på ren træpind eller lignende.