Pasta

SÆSON: Hele året

TIL: 4 pers.

TID: 1 time

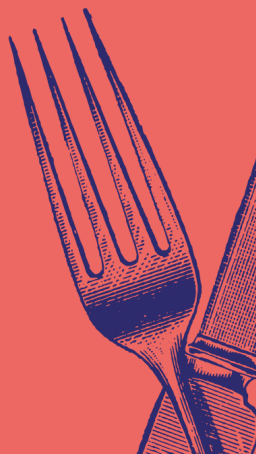
DET SKAL DU BRUGE:

200 g fint mel f,eks. tipo 00 hvedemel, fint hvedemel eller durummel (bland gerne meltyperne)

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 med melet.
5. Når æggene er optaget ælter du dejen smidig og fin. Tager ca. 10 min. (er dejen 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 lidt mel og drys mel på valsen på pastamaskinen. Indstil maskinen på 0.
8. Rul dejen igennem maskinen. Fold dejen 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. Til sidst 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.

TIPS OG TRICKS

- En god huskeregel til kogning af pasta er 100 g pasta til 1 l vand med 10 g salt.
- 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 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.