

OPSKRIFT: PASTADEJ

Det er ikke svært at lave sin egen pasta - og det smager væsentligt bedre end tørret købepasta. Du skal bare huske nogle enkelte fif...

Ingredienser

350 g. Farina tipo "00" hvedemel

150 g. Fin durummel

10 æggeblommer

3 hele æg

Bland dejen



- Kom mel i en skål, lav en fordybning i midten og tilsæt æg og æggeblommer
- Brug en træske og rør æggene hurtigt sammen. Vend melet ind i æggene.
- Brug hænderne og bland lidt mere mel ind i æggemassen som til sidst æltes til en ret fast dej.

Æltning

Æggenes størrelse og melets kvalitet afgør, hvor meget der skal bruges af hver ingrediens. Dejen skal være ret svær at ælte og ikke være for fugtig. Tilsæt mere mel eller flere æg, hvis der er behov for det.



- Ælt dejen i 5-10 minutter eller indtil den er glat og fløjsagtigt at røre ved
- Dejen må ikke klistre, når man stikker en finger i den. Hvis den klistrer, tilsætter man mere mel og ælter igen
- Dæk dejen med plastfolie og lad den hvile 1-4 timer.

Udrulning



- Del pastaen i 6-8 flade rektangulære stykker og læg plastfolie over, så de ikke tørrer ud.
- Drys bordpladen med durum (hvedemel gør pastaen tung). Flad pastaen ud, så det er nemmere at føre igennem maskinen.
- Før pastaen gennem valserne ved tykkeste indstilling
- Fold nu den flade pasta i to eller tre dele, så det passer med valsernes bredde.
- Gentag processen tre gange, indtil pastaen bliver fløjsblød.

Serveringsmængder

Frisk pasta: 150 gram per person. Tørret pasta: 75 gram per person.



- Rul pastaen ud med kagerulle (eller med pastamaskinen) i lange flade plader i den ønskede bredde og drys med lidt durum, så pastaerne ikke klistrer sammen
- Rul pastapladerne løst sammen ligesom en roulade og skær dem i skiver i den ønskede bredde. Vær opmærksom på at de bredere udskæringer er nemmere at håndtere, når de rulles ud.
- Vend strimlerne i lidt durum, så de ikke klistrer sammen.

Kogning

Pasta skal koges i masser af spilkogende, saltet vand. Gryden skal være så stor, at pastaen kan bevæge sig frit. Pastaen skal ikke stå og dryppe af for længe, da den let kommer til at klistre sammen.

Vend pastaen med saucen og server.