



Zelf pasta maken? Basisrecept



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 eieren
400 gram pastabloem
1 snuifje zout
1 scheutje olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Meng in de keukenrobot (gebruik de deeghaak) alle ingrediënten tot een soepel, elastisch deeg. Dit zal vrij vast zijn. Het is belangrijk dat je het deeg minstens 10 minuten laat kneden, zo krijg je een aangename textuur.
- 2.** Als je geen keukenrobot hebt, zeef de bloem dan op het werkblad en maak in het midden een kuiltje. Breek één ei in het kuiltje en gebruik je vingers om het met de bloem te mengen. Voeg alle eieren één voor één toe. Daarna voeg je ook het zout en de olijfolie toe. Blijf kneden. In het begin denk je dat het deeg niet lukt omdat het zo kleverig en vast is, maar je moet gewoon blijven kneden. Uiteindelijk wordt het mooi homogeen, glad en elastisch.
- 3.** Wikkel het deeg vervolgens als een bolletje in plasticfolie en laat het een half uur rusten op kamertemperatuur.
- 4.** Neem een klein stukje van het deeg en haal het door de pastamachine (volg de gebruiksaanwijzing). Bestrooi de sliertjes met bloem, zodat ze niet aan elkaar gaan kleven.
- 5.** Als je geen pastamachine hebt, rol het deeg dan zo dun mogelijk uit met een deegroller. Bestrooi met wat bloem en snij met een scherp mesje in dunne reepjes. Verse pasta is gaar na enkele minuten koken in gezouten water.