



Naam: .....

Klas: ..... Datum: .....

## Verse pasta

Verse pasta maken is wel een beetje werk, maar niets is leuker dan genieten van je zelfgemaakte pasta. Gebruik een speciale bloem voor je pastadeeg: tipo 00 = zeer fijn gemalen bloem zo wordt je deeg nog lekkerder. Reken 1 ei per 100 gr bloem, meer heb je niet nodig.

### voor 8 personen

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 600 gr bloem, tipo 00 | 1. Zeef de bloem in de mengkom van de keukenrobot  |
|                       | 2. Gebruik de deeghaak en laat de machine traag draaien  |
| 6 eieren              | 3. Breek telkens een ei in een kommetje – verwijder eventuele stukjes schaal en voeg telkens 1 eitje toe. Laat de mixer traag draaien en wacht tot je ei volledig is opgenomen, alvorens een volgende ei toe te voegen |
|                       | 4. Laat je deeg kneden tot je een mooi homogeen deeg hebt.   |
| Bloem                 | 5. Doe wat bloem op je propere werkblad en leg je deeg er op   |
|                       | 6. Kneed je deeg wat verder en maak er een mooie bal van   |

Laat je deeg nu eventueel een nachtje rusten in de koelkast en laat het morgen eerst op kamertemperatuur komen, alvorens verder te werken. Pak je deeg wel in in vershoudfolie

7. Strooi wat bloem op de werkvlak en verdeel je deeg in 4 delen
8. Rol je deeg zo dun mogelijk uit, in een rechthoekige strook
9. Gebruik een pastamachine (voor lasagnevellen) en zet op de breedste stand. Draai je deeg voorzichtig door de machine (dit gaat makkelijker met 2! = teamwork!)
10. Zet de machine telkens 1 standje dunner en passeer elke keer je lapje deeg door het toestel, tot je deeg dun genoeg is.
12. Verander het opzetstuk naar spaghetti of andere vorm en draai je deeg er door

- bloem
13. Doe bloem in een diep bord
  14. Passeer je bekomen pasta sliertjes door de bloem en klopt overtollige bloem af. Leg je deeg op een propere en droge snijplank, opgerold in nestjes.
  15. Herhaal tot al je deeg verwerkt is.
- Kom kokend water
16. Zet een kom water op en breng aan de kook
- Zout
17. Voeg 2 lepels zout toe aan je water
  18. Kook je verse pasta 2 minuutjes in het kokende water en giet af
  19. Serveer met een saus naar keuze.