

Recept: Verse Pasta



Zelfgemaakte verse pasta is verrassend eenvoudig te maken en smaakt onvergelijkbaar beter dan gedroogde pasta. Met slechts drie basisingrediënten maak je heerlijke tagliatelle, spaghetti of ravioli.



Aantal personen:
6-8 personen



Tijd:
45 minuten



Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten:

Omrekening naar 12
personen

<input type="checkbox"/> Tipo 00 bloem	1000 g		
<input type="checkbox"/> Eieren	10	op kamertemperatuur	
<input type="checkbox"/> Olijfolie	5 scheutjes	extra vergine	

Bereidingswijze

Maak het deeg

- Doe de bloem in een kom van de keukenrobot en maak een kuiltje in het midden
- Stort de eieren in de krater. Roer de eieren op trage snelheid door de bloem.
- Meerdere eieren voeg je geleidelijk toe. Blijf de hele tijd mengen tot je een egaal mengsel krijgt.
- Voeg een scheutje olijfolie toe voor de smaak en een betere mengbaarheid.

Kneed het deeg

- Meng tot je een egaal deeg krijgt en kneed het deeg tot een stevige bal.
- Doe dit zorgvuldig gedurende 8-10 minuten. Hoe beter je kneedt, hoe beter je de deegbal kunt uitrollen tot pastavellen.
- Het deeg moet glad en elastisch aanvoelen.

Laat rijzen

- Strooi wat bloem over het deeg (tegen het kleven).
- Dek het deeg af met een propere vochtige handdoek.
- Laat 15 minuten rusten op kamertemperatuur voor je aan de tagliatelle, ravioli of spaghetti begint.
- Deze rusttijd is essentieel voor een soepel deeg dat makkelijk uitrolt.

Uitrollen en vormen

- Gebruik een pastamachine om het deeg uit te rollen. Begin met de dikste stand en werk geleidelijk naar dunner.
- Bestrooi de verse pasta met wat bloem om te voorkomen dat de repen aan elkaar plakken.
- Kook de pasta direct in ruim kokend gezouten water voor 2-3 minuten, of laat drogen voor later gebruik.