



Vers pastadeeg

Zijdezacht Italiaans eierdeeg voor tagliatelle, ravioli of lasagne. Met vier eenvoudige ingrediënten maak je iets bijzonders.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

3

CATEGORIE

Basisrecepten

Ingrediënten

300 gr bloem type 00

3 eieren (M)

1 el olijfolie

1 snufje zout

Bereidingswijze

1. Stort de bloem op een schoon werkblad en maak er een bergje van. Druk in het midden een ruim kuiltje.

- 2.** Breek de eieren in het kuiltje en voeg de olijfolie en het zout toe.
- 3.** Klop de eieren los met een vork en werk geleidelijk de bloem van de randen naar het midden tot je een ruwe deegbal hebt.
- 4.** Kneed het deeg krachtig gedurende 8 tot 10 minuten met de muis van je hand. Duw het deeg van je af, vouw het terug en draai een kwartslag. Herhaal dit ritme tot het deeg glad, soepel en elastisch aanvoelt.
- 5.** Druk een vinger in het deeg: springt het terug, dan is het voldoende gekneed.
- 6.** Wikkel het deeg strak in plasticfolie en laat het minstens 30 minuten rusten op kamertemperatuur. Dit ontspant het gluten en maakt het deeg makkelijker dun uit te rollen.
- 7.** Rol het deeg daarna uit met een deegroller of haal het door de pastamachine tot de gewenste dikte.

Tip

De vuistregel is 100 gr bloem en 1 ei per persoon, zodat je het recept makkelijk op of af kunt schalen. Voelt het deeg te droog aan, voeg dan een klein scheutje water toe; is het te kleverig, werk dan wat extra bloem in.

Lekker met

Verse tomatensaus, ragù of gewoon gesmolten boter met salie