

Verse pasta

Ann
Koekepan

voor ongeveer 4 personen

- 150g witte tarwebloem
- 50g tarwegriesmeel
- 2 grote eieren
- (2 el koud water)

BASIS VERHOUDINGEN

- 100g witte tarwebloem
(400g is goed voor 8 personen)

- 1 ei

=> Vegan: zie tips

MATERIAAL

- pastamachine of stevige deegrol

Zelf pasta maken is gemakkelijk, het enige dat je nodig hebt is bloem, eieren en wat water.

De Italianen zelf verschillen van mening welke bloem nu het beste is maar ik hou van witte bio bloem gemengd met fijn tarwe griesmeel. Probeer zelf uit hoe jij je pastadeeg graag hebt.

- Strooi de **bloem** (en het **griesmeel**) op een hoopje op je werkblad en maak een kuiltje in het midden.
- Doe de **eieren** in het kuiltje, klop met een vork het ei los en werk vervolgens geleidelijk aan de bloem door de eieren tot gemengd, schep de bloem voorzichtig bij je ei, probeer aan de buitenkant zo lang mogelijk een 'dijkje' te bewaren.
- Zodra alle ei bij je bloem gemengd is begin je stevig te kneden (ong. 4 min.) tot het deeg glad en elastisch is. Eieren komen in verschillende maten en je deeg is daardoor soms vochtiger of droger, het mag niet te droog en niet te nat aanvoelen. Voeg als je het niet kan kneden een klein koffielepeltje extra water of bloem toe. Let op, **dit is een vrij stevig deeg**, zo zacht als brooddeeg wordt het niet.
- Zet het deeg in een potje met deksel en laat 30 min. tot een uur rusten in de frigo.
- Verdeel het deeg in twee en rol beide helften uit. Zorg dat het deel dat je niet bewerkt in je plasticen potje blijft, zo droogt het niet uit.
- Bestuif wat bloem op je werkvlak en rol het deeg tot rechthoeken op maat van je pastamachine. Je kan ook helemaal uitrollen met een deegrol, maar dat gaat heel wat moeilijker en je krijgt er nooit een heel dun deeg mee.
- Rol om te beginnen op de breedste stand van je machine en vouw daarna je reep deeg dubbel, de breedte van je machine.
- Doe nu langs de ongevouwen kant weer door de pastamachine en vouw opnieuw.
- Herhaal deze stap zeker vijf keer, of tot je een mooi, zijdeachtig deeg krijgt. Zodra je deeg mooi samenhangt zet je de machine telkens een stand dunner. Wordt je reep deeg te lang, snij er dan een stuk, de lengte van je pasta af.
- Als de pasta eenmaal de gewenste dikte heeft, kan je ermee gaan werken.
- Maak de vorm pasta waar je op dat ogenblik zin in hebt: tagliatelle, spaghetti, ruwe vormen, scheuren, ravioli, ...
- Let op, volgens de specialisten past bij een bepaalde vorm ook een bepaalde saus.
- Bereid volgens het gekozen recept.

TIPS

- Verse pasta moet minder lang koken dan gedroogde, naar gelang het gekozen recept is dat van 3 minuten tot 4-5 minuten.
- Je kan het deeg ook op voorhand maken en een dag of twee in de frigo of zelfs enkele maanden in de diepvries bewaren. Doe je deeg dan in een goed afgesloten doos.
- Als je geen zin hebt om te kneden, doe je alles in de keukenmachine en laat je die een minuutje draaien tot je een deeg hebt. Let op, dit is een heel stevig deeg, niet elke machine kan dit aan. Met de hand is goed tegen stress:-)
- Je maakt dit deeg ook vegan door enkel water te gebruiken. Op 100g bloem doe je dan 50g water.

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een @annkoekepan te zetten op je sociale media.

Zo een tag verwittigt mij want ik kom heel graag piepen naar wat jij klaarmaakt. Het maakt ook wat reclame voor mij, wat ik erg apprecieer.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden.