

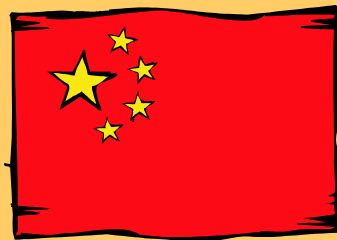


Hoe maken we pasta?





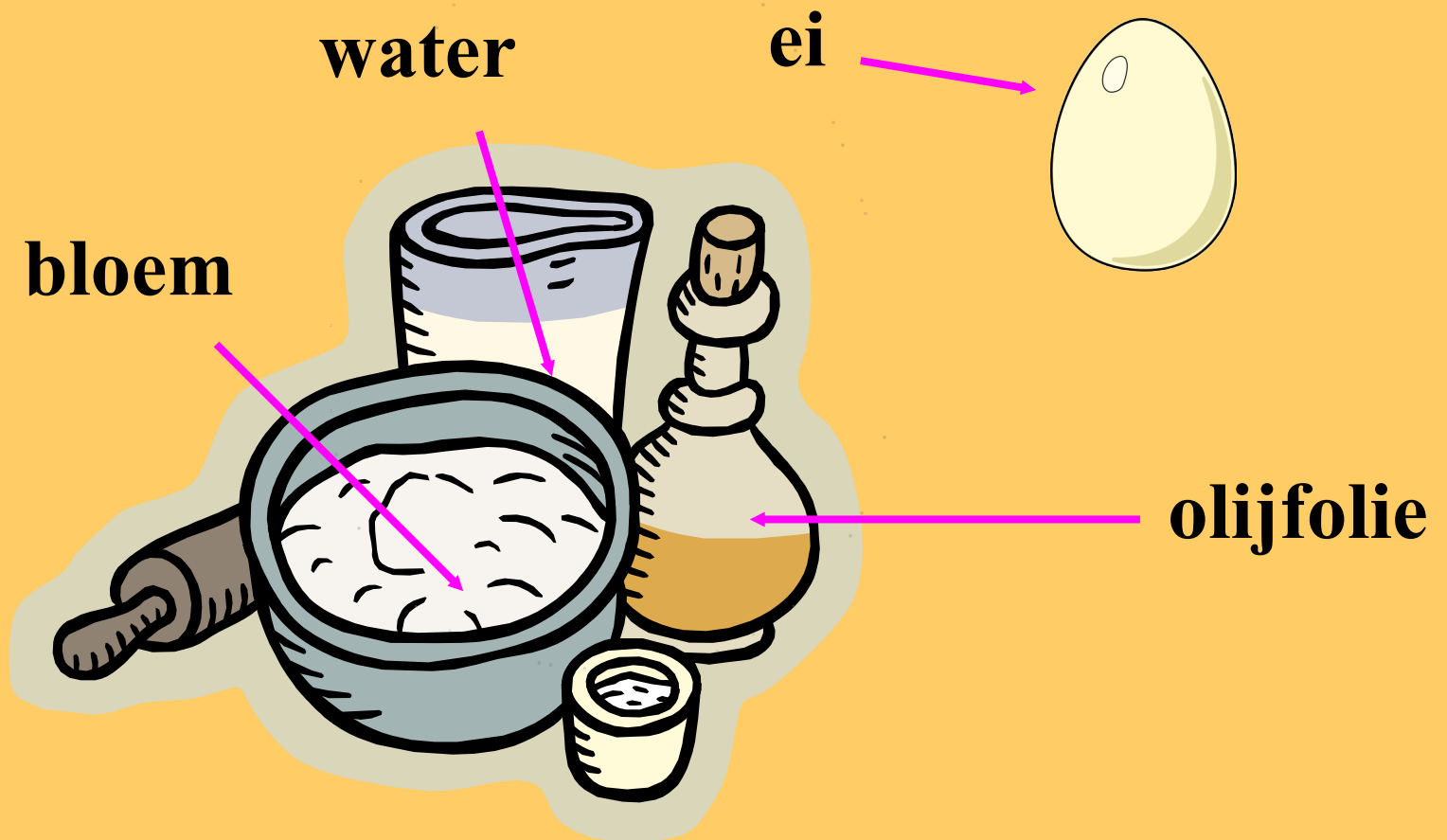
Geschiedenis van de Pasta



Marco Polo



Verse pasta maken met 4 basisingrediënten





Zelf pasta maken in 5 stappen



- ★ 1. Meng telkens 1 ei per 100 g bloem.
Welke bloem je gebruikt, kies je zelf.
Meestal wordt een mengeling aangeraden
van fijngemalen ‘doppio zero’-bloem (00)
en griesmeel, omdat fijne bloem het meest
egale deeg oplevert.



Zelf pasta maken in 5 stappen



- ★ 2. Strooi een beetje bloem uit over een hard oppervlak om te voorkomen dat het deeg blijft plakken. Stort de bloem in een hoopje uit. Zeef de bloem vooraf, zodat er geen klonters ontstaan.
- ★ 3. Maak een kuiltje in het midden van de bloem, breek het ei erin, en begin te kneden.



Zelf pasta maken in 5 stappen



- ★ 4. Is je deeg te droog? Voeg dan per 100 g bloem een eetlepel olijfolie toe. Ook een snufje zout mag niet ontbreken, voor de smaak.
- ★ 5. Kneed tot je een deegbol kunt vormen. Dit duurt minstens een kwartier.



Zelf pasta maken in 5 stappen



Heb je een mooie, egale deegbol gekneed? Doe er vershoudfolie rond en laat hem minstens een halfuur rusten in de koelkast. Een paar uur, of zelfs een hele nacht laten rusten, is nog beter.



Haal je pastadeeg uit de koelkast en rol de bol uit tot een glad en dun deeg. Dit doe je het best in meerdere ‘uitrolsessies’: opnieuw en opnieuw uitrollen, tot het deeg dun genoeg is om het te snijden tot tagliatelle, ravioli, farfalle of welke andere pastavorm je ook verkiest.





Soorten Pasta

1



Farfalle

2



Spaghetti

3



Orecchiette

6



Spirelli

4



Ravioli

5



Tagliolini

7



Tortellini



Bloem 00 - Griesmeel



Delhaize



Aveve



Delhaize

Pastabereiding







Pastabereiding







... en was er nog iets anders?















