

Grundopskrift på Pasta med æg.

Tang kan tilsættes

300 gram fint Durum hvedemel eller specielt færdigblandet pastamel fra italiensk butik

3 hele æg som har stuetemperatur

1 spsk. olie

En stor håndfuld pulveriseret tørret sukkertang fra Limfjorden. (ca. 1 dl pulver)

100 g groft (alm.) Durummel til tørreprocessen

1 spsk. olie og 1/1 spsk. salt til kogevandet

Melet hældes i en skål. Æggene slås ud og tilsættes sammen med olien. Ingredienserne røres sammen med en gaffel.

Når melet har opsuget æggene, tilsættes den pulveriserede tang. Dejen æltes godt igennem med hænderne i starten og fortsæt evt. med æltemaskine, eller fortsæt med at ælte med hænderne. Ælteprocessen er vigtig og klares på 10 minutter.

Dejen skal være blank, elastisk og have en passende sejhed. Hvis den er for fast, så tilsæt lidt vand. Er den for fugtig og klistret, så tilsæt lidt mere mel. Ser den ikke så blank ud, tilsæt lidt mere olie.

Hviler overdækket ca. 10 minutter, hvorefter den udrulles på en pastamaskine.

Stykker af dejen (højst dobbelt størrelse af et hønseæg) rulles igennem pastamaskinens valser op til mindst 7 gange, så der dannes tilpas tynde plader. (Dejen æltes også ved denne proces)

Start med den bredeste afstand på maskinen og gå 1 trin ned, efter at dejen har været igennem samme valse 2 gange. Inden anden gang den skal gå gennem samme valsetrin, lægges dejen dobbelt inden der vales. Prøv at lægge dejen så valsens bredde udnyttes

Slut ved trin 1, 2, evt. trin 3, afhængigt af hvilken tykkelse der ønskes. Dejpladerne hviler hver for sig på en bagerist under et viskestykke ca. 20-25 minutter, inden de skæres i tynde strimler.

Når pladerne er klar, skæres de til strimler, færdige strimler formes til reder, drysses med det grynede mel og lægges på rist til det er tid til kogning.

Kogning af f. eks. fettuccine strimler, (tykkelsen svarer til at der er afsluttet på valse 2): ca 5-8 minutter, tjek efter 5 min.

Obs. Dejen skal tilberedes/koges indenfor 3 dage, da der er æg og tang i

Anholt Gartneri og Naturpleje

