



Verse pasta

Voorbeeldfoto:



Dit heb je nodig:

- 400 g semola (bloem) en 4 eieren, extra bloem (100 g bloem en 1 ei per persoon)
- Weegschaal, kom, vork, snijplank, mes, pastamachine, pastarek, zakjes

Werkplan:

Stap 1: Was je handen met zeep! **Neem** een kom, **zet** op de weegschaal en **zet** de weegschaal aan. **Strooi** er nu 400 g bloem in. **Haal** de kom van de weegschaal. **Maak** een kuiltje in de bloem. **Breek** nu 4 hele eieren in het kuiltje. Zorg ervoor dat er geen stukjes schaal mee in de kom raken. **Neem** een vork en **klop** de eieren in het kuiltje wat los tot een mooi mengsel.



Stap 2: Roer steeds meer om, tot het mengsel kruimelig wordt. **Begin** te kneden.



Stap 3: Wanneer het deeg in de kom wat minder kruimelig wordt, **doe** je wat bloem op de tafel. Vanaf nu kneed je verder op de tafel, tot je een **mooi glad, vast en elastisch deeg** krijgt. Er mag niets meer aan je handen en in de kom hangen. **Maak** er een rol van zoals de dikte van je onderarm. **Leg** de rol op een snijplank en **snijd** in stukken van ongeveer 2 cm.



Stap 4: Werken met de pastamachine! Zet de machine op stand 7. Dit doe je door de knop voorzichtig naar achter te trekken en te draaien. **Neem** een stuk deeg en **houd** het boven de rollen van de machine. **Draai** aan de hendel en **duw** met je vingers de deegbol tussen de draaiende rollen. Onderaan komt er nu een lap deeg uit. Zet de machine nu op 4. **Vouw** deze lap in 3, draai een kwartslag, en **haal** ze nog eens door de machine.



Stap 5: Als je merkt dat het vel te hard plakt, **bestrooi** de lap dan lichtjes met een beetje bloem. **Zet** de machine nu op stand 2. **Draai** aan de hendel en laat de lap deeg erdoor zakken. Voelt het plakkerig aan? Bestrooi dan met wat bloem.



Stap 6: Schuif nu het stuk om tagliatelli (dikke slierten) of spaghetti (dunne slierten) op de machine. De draaihendel moet nu ook in dit nieuwe stuk worden gestoken. Vraag hulp als dit niet lukt. Haal de lap deeg nu opnieuw al draaiend door de machine. Je kan dus kiezen voor dunne of dikke slierten.

Maak je spaghetti, hang deze slierten dan op de pastadroger of leg ze op een doek. Maak je tagliatelli, maak er dan een luchtig bolletje van en bestrooi met wat bloem.



Belangrijk! Hoe bewaren?

Verse pasta kun je enkele dagen bewaren **in de koelkast**. Rol hem op tot nestjes, bestuif met bloem en bewaar onder een theedoek in de koelkast. We doen dit nu in zakjes die je op het einde van de dag mag komen halen.

Om pasta langer te bewaren, laat je de nestjes een paar uur tot een dag drogen op een theedoek, of op een rekje. De droge en harde pasta bewaar je **in een bewaardoos** op een koele, droge en donkere plaats.

Of bewaar de vers gedraaide pasta in nestjes in een afgesloten doos of zak in de **diepvries**. Je hoeft ze niet te ontdooien als je ze wilt koken.

