

Pasta

3 personer

200 g Mel
2 stk. Æg
3 spsk Olivenolie

Trin 1

Hæld melet ud på et bord, så det har form som en pyramide. Lav en lille fordybning i midten, så det ligner en vulkan.
Slå æggene ud i *krateret*.

Trin 2

Æggene æltes ind i melet. Brug en gaffel til at prikke hul op blommerne. Efterhånden vil en halvblød dej begynde at tage form.
Æg og mel varierer en smule, så føles dejen for blød tilsættes en lille smule mere mel, er den for hård tilsættes lidt koldt vand.

Dejen æltes på et bord til den er *sej*. Den skal æltes i mindst 1 min., så den er silkeagtig og blød.

Trin 3

Dejen hviler mindst 1 time i køleskab. Dejen tages ud af køleskabet og deles i 2. Rul hver halvdel til en kugle og mas den flad mod bordet. Lad dejen køre igennem valseværk til pasta på den tykkeste indstilling. Fold dejen, så beggen ender foldes mod midten. Gentag proceduren 3 – 4 gange, så dejen er *valset* sammen, og så den fylder hele pastamaskinens bredde.

Juster indstillingen, så den gradvist bliver tyndere og gentag proceduren til pastapladen er så tynd, som du ønsker. Tykkelsen afhænger af, om du skal lave lasagne eller spaghetti.

Trin 4

Klip pastaen op til det formål, den skal bruges; Tagliatelli, spaghetti, lasagne, ravioli etc.