

Pasta met eieren

Ingrediënten

500 g bloem
4 st ei
1 tlpl zout
2 etl olijfolie

Bereidingswijze

- Meng 500 bloem en 1 theelepel zout.
- Maak een kuiltje in dit mengsel en doe er vervolgens 4 eieren voor bij. Doe er ook twee eetlepels olijfolie bij.
- Meng dit alle onder elkaar tot een stevig deeg. Kneed het deeg zeker 10 minuten, dit zorgt ervoor dat het deeg veel zachter en beter bewerkbaar wordt.
- Laat 1 uur rusten.
- Verdeel de pasta in bolletjes van +/- 50 gram
- Neem de pastamachine (de pasta kan ook met een deegrol worden uitgerold) en rol het deeg rolvuldig uit. Plooi het deeg 4 - 5 keer terug dicht, dit zorgt ervoor dat het deeg steviger en elastischer wordt. Zet vervolgens de pastamachine telken stand dunner. Wanneer de pasta de

Pasta met eieren

gewenste dikte heeft bereikt kan men deze in de gewenste vorm snijden.