

Gutekorn

Pasta av Vårspelt- sikt 6 port.



Inredienser och förutsättningar: 4 ägg och 500 gr. mjöl av din egen blandning (ev salt) och pastamaskin.

Häll mjölet i en skål, gör en grop i mitten, knäck äggen i denna. Rör upp äggen med en gaffel och ta med mjöl från sidorna i röran tills allt är ihoprört. Om degen är för hård och grymig tillsätt lite ljummet vatten. Om den är för blöt, tillsätt mer mjöl. Ta upp degen på ett lätt mjölat bakbord. Knådas till en jämn konsistens. (En bra deg fastnar inte på fingrarna.) Placera degen på en duk och dela upp i flera delar ca 1 cm tjocka skivor rekommenderas så att degen inte torkar.

Börja med att kavla degen genom position 1 ett flertal(6-8) gånger, (eller hitta en egen variant) strö på mjöl efter behov så att degen ej kladdar fast i rullen. Fortsätt med att sänka mellanrummet mellan valsarna tills önskad tjocklek. Blir pastaarket för långt att hantera, skär av det i kortare bitar som placeras på en fuktig handduk så den inte torkar. Se till att pastan ej är för torr när den processas i maskinen. Torka strimlorna lätt innan kokning.

För att göra färgad/smaksatt pasta:

Grön pasta: spenat, ruccola, mangold, kirskål, färska kryddor eller blandningar därav,(ramslök, kaip mm)

Smaksätt även med torkad svamp, saffran eller "vaduvill..." Det gjorde vi!

Exempel: Beräkna 250 gr spenat(färsk) till varje 500 gr mjöl. Förväll spenaten och pressa ur all vätska, purea den i en matberedare eller motsvarande. Blanda ned i pastadegen.