

Pasta af linsemel



Fremgangsmåde:

Hold begge slags mel ud på bordet. Lav en fordybning i midten som en vulkan. Slå æggene ud i fordybningen og tilsæt salt. Vend mel og æg sammen med en gaffel og ælt den efterfølgende i hånden. Melet skal trækkes ind i æggemassen til en grov dej. Tilsæt evt. lidt vand, hvis dejen er for tør. Ælt dejen færdig i ca. 10 min., indtil den er glat og elastisk. Pak den ind i film og lad den hvile i 15-30 min.

Når dejen rulles ud, skal det enten gøres ved håndkraft med kagerulle eller med en pastamaskine.

Pastaen koges, til den er al dente (ca. 2-4 min.) i saltet vand.

Opskrift

- 200 g Dansk Elephant Hvedemel NA (2410304)
- 100 g Green Life økologisk linsemel (7905100)
- 5 g salt (10056)
- 250 g æg (5 stk.)

Ingredienser

Æg, hvedemel, 18% linsemel, salt tilsat jod, melbehandlingsmiddel (E300).

