

CUISINU

Compacte RVS pastamachine

Machine à pâtes compacte en
acier inoxydable

Gebruiksaanwijzing:

Maak de machine schoon voor het eerste gebruik.

Ingrediënten voor 4 personen pasta:
300gr durum tarwebloem en 3 grote eieren.

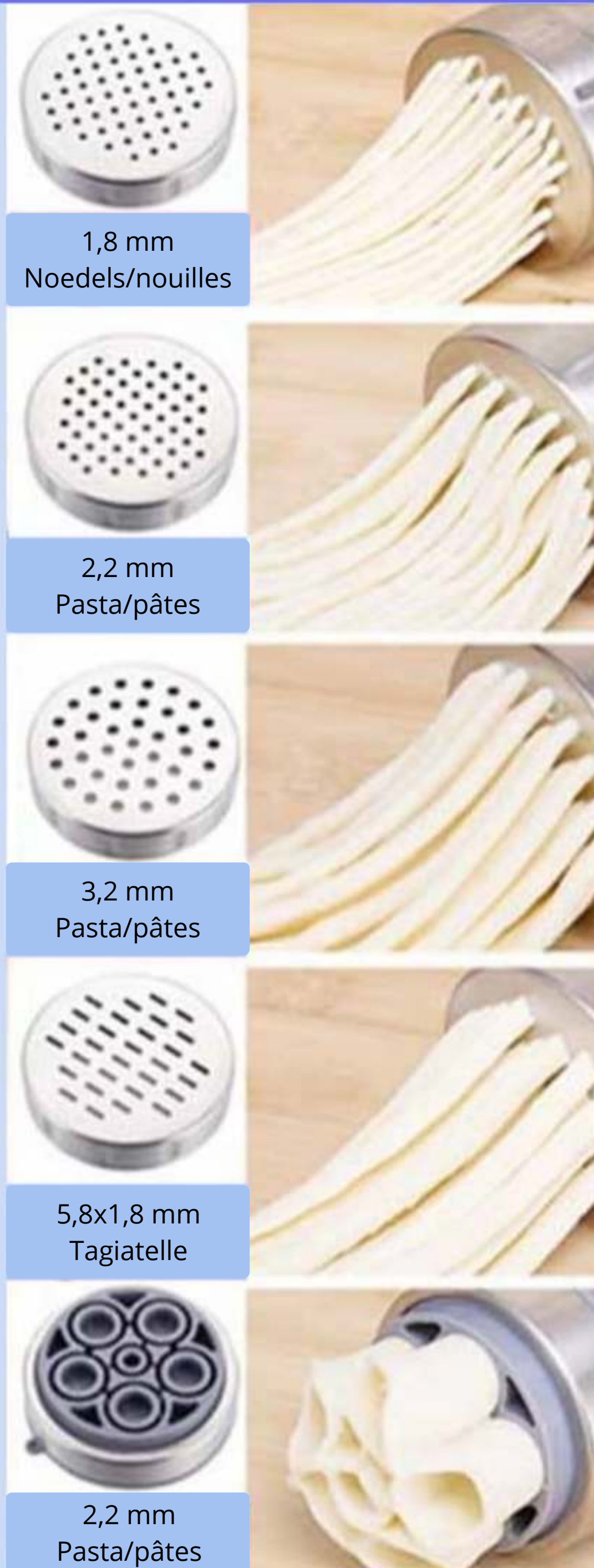
Je kunt gemakkelijk met de hand het deeg klaarmaken:
klop de eieren met een vork los in een aparte kom. Leg de
bloem op je werktafel, maak een kuiltje en giet de eieren
hierin. Meng de bloem en eieren totdat er een homogeen
pastabeslag ontstaat. Kneed het deeg daarna stevig met je
handen. Wanneer het deeg te droog of breekbaar is, kun je
het besprenkelen meteen beetje lauw water.

Maak vervolgens een bal van het deeg en laat deze
30 minuten rusten buiten de koelkast. Bedek het deeg
met een doek of wikkel het in plastic folie om
uitdroging te voorkomen.

Plaats nu het pastadeeg in de pastamachine en draai
de gewenste vorm op de machine. Draai aan het
handvat om de pasta eruit te persen.

Laat de pasta drogen alvorens het te koken.

Naast het gebruik van durum tarwebloem is het
natuurlijk ook mogelijk om gewoon tarwebloem te
gebruiken, de textuur zal dan iets grover zijn.
Ook kun je eens experimenteren met
kikkererwtenmeel, hiermee maak je gemakkelijk
eiwitrijke pasta, de ideale basis voor een vegetarisch
gerecht!



Mode d'emploi:

Nettoyez la machine avant la première utilisation.

Ingédients pour des pâtes pour 4 personnes :
300gr de farine de blé dur et 3 gros œufs.

Vous pouvez facilement préparer la pâte à la main :
Battez les œufs avec une fourchette dans un autre bol.
Placez la farine sur votre table de travail, faites une
fossette et y verser les œufs. Mélanger la farine et les
œufs jusqu'à ce qu'une pâte homogène soit formée. Pétrir
puis la pâte fermement avec vos mains. Lorsque la pâte
est trop sèche ou trop cassante, vous pouvez la faire
arroser immédiatement d'un peu d'eau tiède.

Ensuite, faites une boule de pâte et laissez-la 30 minutes
de repos à l'extérieur du réfrigérateur. Couvrir la pâte avec
un chiffon ou l'envelopper dans une feuille de plastique
pour prévenir la déshydratation.

Maintenant, placez la pâte dans la machine à pâtes et
tournez la forme souhaitée sur la machine. Tournez le
pour presser les pâtes.

Laissez les pâtes sécher avant de les faire cuire.

Outre l'utilisation de la farine de blé dur, il est bien
entendu, il est également possible d'utiliser de la farine de
blé ordinaire l'utilisation, la texture sera un peu plus
grossière.

Vous pouvez également expérimenter la farine de pois
chiches, ce qui facilitera des pâtes riches en protéines, la
base idéale pour un plat végétarien!