

בצק פסטה מתכון בסיסי



רכיבים

- גרם קמח לבן
- ביצה
- 1/2 2/1 כף מלח
- 1/4 4/1 כוס שמן זית

הכנה

1. מעבירים את הקמח, הביצים והמלח לקערה ולשים כ-15 עד 20 דקות עד לקבלת מרקם רך, חלק וגמיש.
2. יוצרים כדור מהבצק, מורחים בשמן זית, עוטפים בניילון ומכניסים למקרר לשעה.
3. מקמחים משטח עבודה ומרדדים את הבצק בעזרת מכונת פסטה לפי הדרגות מהעבה אל הדק (ניתן לרדד גם עם מערוך).
4. יש לעבוד עם הבצק בזריזות כדי למנוע התייבשות ואפילו לחלק אותו ולעבוד בשלבים.
5. לאחר הרידוד יוצרים את סוג הפסטה הרצויה: רביולי, ספגטי, פטוצ'יני וכו'.

90 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕