**Pastadeeg**

**00 farina di grano duro**
**eieren**

Pastadeeg maken is vrij eenvoudig als je een pastamachine hebt en deze basisregel volgt: gebruik één losgeklopt ei per 100 gram 00-bloem.

Farina di grano duro is fijngemalen bloem van harde granen. Ga gewoon voor een authentiek Italiaans product dat nu overal in de winkel te koop is, dan ben je zeker van een goed eindresultaat.

Bloem en eieren, méér hoeft er niet in het basisdeeg, zelfs geen olijfolie of kruiden. Zeef de bloem, maak een kuiltje in het midden en giet er de eieren in. Meng met een vork tot de bloem vermengd is met de eieren.

Dan begint het kneden met de hand. Na 10 minuten heb je een elastisch deeg, stevig en glad. Het mag niet meer aan de vingers of aan het werkblad kleven.

Dek het deeg af. Vroeger deden we dat met plastiekfolie, maar dat product heeft geen plaats meer in een keuken. Daarom gaat de deegbal in een afsluitbare glazen kom. Laat 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

Het basisdeeg is nu gebruiksklaar. Met de pastamachine kan je er spaghetti, tagliatelle, lasagne, ravioli of nog tal van andere pastavormen van maken.