



# Hjemmelavet pasta



Lav en skøn hjemmelavet pasta - det er super nemt!

**Ret** Tilbehør

**Køkken** Italiensk

**Keyword** Pasta

**Forb. tid** 10 minutter

**Tilb. tid** 30 minutter

**Samlet tid** 40 minutter

**Antal** 20 personer

**Forfatter** [Louise Dam](#)

## Ingredienser

- 20 æg
- 2000 g hvedemel gerne tipo 00

## Sådan gør du

1. Hæld melet i en stor skål og lave en fordybning i midten.
2. Slå æggene ud i midten af fordybningen.
3. Med en gaffel piskes æggene sammen og ligeså stille pisker du melet med ind i æggene.
4. Når alle æggene er optaget af melet ælter du dejen godt igennem til den er fin og smidig.
5. Læg dejen i en pose og luk den, læg den på køl i cirka 30 minutter – eller længere. Den kan fint ligge der til næste dag.
6. Tag dejen ud af køleskabet og del den i 4 stykker. De 3 af stykkerne bliver liggende i posen indtil du er færdig med det første stykke.
7. Find din pastamaskine frem, og sæt håndsvinget på den del der gør dejen flad. Sæt dernæst bredden til den størst mulige. Klem dejen lidt flad med hænderne, og før den derefter igennem maskinen. Jeg kører dejen igennem to gange på hver bredde. Fortsæt indtil du har gjort dejen så flad som muligt. Hvis dejen begynder, at klistre lidt undervejs kan du drysse den med lidt ekstra mel.
8. Nu står du med et langt og flot stykke pastadej. Dette lange stykke pasta kan nu skæres lidt ud i mindre plader, og så har du lavet lasagneplader, f.eks. til lasagne eller lasagneruller. Nu sættes håndsvinget op til pastaskæreren. Vælg hvilken type pasta du vil lave – min kan lave spaghetti eller fettuccine.
9. Hvis pastaen skal ligge lidt inden den skal koges er det godt lige at drysse den med lidt mel og "rode" lidt rundt i den, så den ikke klistrer sammen.
10. Kog pastaen i saltet kogende vand i cirka 3 minutter.
11. Server eventuelt til en lækker kødsauce.