

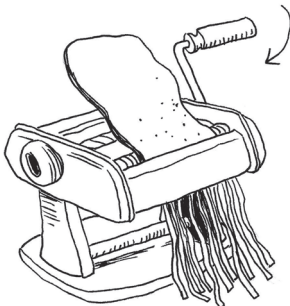


Machine à pâtes

.....

Avant la première utilisation

- Essuyez la machine à pâtes avec un chiffon sec ou un morceau d'essuie-tout.
- Fixez la machine sur le bord d'une surface stable à l'aide du serre-joint situé sur le côté. Vissez jusqu'à ce que la machine soit bien attachée.
- Insérez la manivelle dans l'orifice situé sur le côté et écartez les rouleaux au maximum en tournant le bouton.
- Mettez un morceau de pâte, que vous jetterez par la suite, entre les rouleaux de l'appareil et tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Repassez la pâte plusieurs fois entre les rouleaux afin de bien nettoyer tous les endroits que vous ne pouvez pas atteindre manuellement.



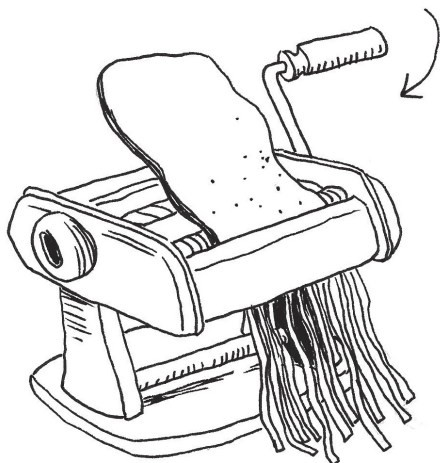
Mode d'emploi

- Écartez les rouleaux au maximum.
- Prenez une boule de pâte de 5 cm de diamètre et farinez-la légèrement. Passez la pâte doucement dans la machine en tournant la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Repliez la pâte en deux, farinez-la de nouveau légèrement et repassez-la dans la machine.
- À chaque passage, resserrez les rouleaux d'un cran et repliez la pâte en deux. Farinez-la légèrement si elle devient collante.
- Coupez le morceau de pâte en deux s'il devient trop long à manier.
- Continuez à passer la pâte jusqu'à la bonne épaisseur.
- Laissez reposer la pâte pendant 10 min sur un plan de travail fariné.
- Vous pouvez à présent utiliser la pâte pour faire des feuilles de lasagne ou pour découper des formes à l'aide d'une roulette, d'un emporte-pièce ou d'une plaque à raviolis.
- Pour la réalisation de tagliatelles ou de tagliolini, passez la pâte dans l'autre paire de rouleaux.

Nettoyage

Passez une feuille d'essuie-tout dans la machine pour supprimer les restes de pâte. Ensuite, nettoyez la machine et les accessoires avec un chiffon sec ou un pinceau souple.

Ne lavez jamais la machine avec de l'eau ou du détergent ! Avec l'humidité, les composants en acier pourraient s'oxyder.



Recette de base

Ingrédients pour 500 g de pâte :

- 350 g de farine de blé dur (Semola di granoduro, tipo 00)
 - 3 gros œufs, battus
 - 1 pincée de sel
 - farine pour fariner
-
- Tamisez la farine et le sel.
 - Mettez le mélange farine/sel sur le plan de travail et creusez un puits au milieu. Versez-y les œufs battus.
 - Ramenez progressivement un peu de farine vers le milieu et travaillez la pâte avec les doigts. Continuez jusqu'à ce que l'intégralité de la farine soit incorporée dans les œufs.
 - Pétrissez avec la paume de la main jusqu'à obtention d'une pâte souple et homogène. Si la pâte est trop molle, ajoutez un peu de farine. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu d'eau.
 - Enveloppez la pâte de film alimentaire et laissez reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur.

Pour plus d'informations et des recettes, visitez notre site web : www.dille-kamille.com



#dillekamille