

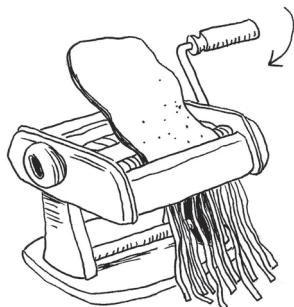


Pastamachine

.....

Vóór het eerste gebruik

- Veeg de pastamachine af met een droge doek of met een stuk keukenpapier.
- Zet de pastamachine vast op een stabiele ondergrond m.b.v. de bijbehorende beugel in de zijkant van de machine. Draai deze aan de onderkant van tafelblad of aanrecht stevig aan.
- Plaats de draaihendel in de zijkant van de machine en zet de rollers in de breedste stand m.b.v. de stelknop.
- Plaats een kleine hoeveelheid pastadeeg – dit wordt achteraf weggegooid – tussen de rollers en draai de hendel met de klok mee om het deeg tussen de rollers door te voeren. Het deeg moet een aantal keren door de rollers worden gedraaid: zo wordt de pastamachine, ook op plekken waar je met de hand niet kunt, grondig gereinigd.



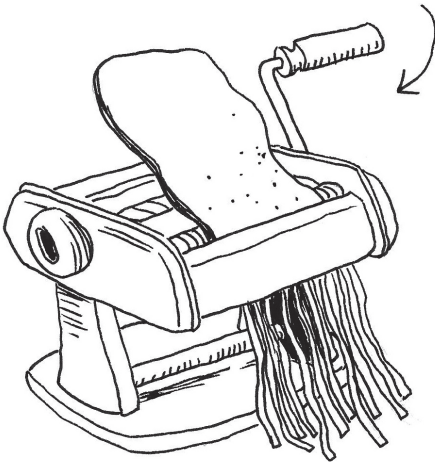
Gebruiksaanwijzing

- Zet de rollers op de breedste stand.
- Neem een bolletje pastadeeg van ca 5 cm doorsnede en bestrooi dit met wat bloem. Voer het deeg voorzichtig door de rollers, door met de klok mee aan de hendel te draaien.
- Vouw de zo ontstane deeglap dubbel, bestrooi het deeg met wat bloem en haal het nogmaals door de machine.
- Zet de rollers steeds één stand dichterbij elkaar door de knop te verzetten. Voer het deeg er elke keer opnieuw doorheen, vouw hiervoor het deeg steeds dubbel en bestuif het licht met bloem als het te plakkerig aanvoelt.
- Snijd de lap deeg in tweeën als deze te lang wordt om te hanteren.
- Ga door met rollen totdat het deeg dun genoeg is. Laat het nu 10 minuten rusten op een met bloem bestoven werkvlak.
- Het pastadeeg kan nu gebruikt worden om lasagne vellen van te maken of om vormen uit te snijden of te rollen. Gebruik hiervoor een deegwiel, pastautsteekvormen of de ravioliplaat.
- Voer, voor tagliatelle of tagliolini, het deeg door één van de andere twee rollers op de pasta-machine.

Reiniging

Draai een vel keukenpapier door de pastamachine om kleine restjes deeg te verwijderen. Veeg de machine vervolgens schoon met een droge doek en/of zachte borstel.

Gebruik nooit water of afwasmiddel voor het reinigen van de pastamachine, vocht kan de metalen onderdelen aantasten.



Basisrecept pastadeeg

Ingrediënten (voor 500 g deeg):

- 350 gram Dille & Kamille pastameel of bloem (Semola di grano duro, tipo 00)
- 3 eieren, losgeklopt
- 1 mespunt zout
- extra bloem om te bestuiven
- Zeef de bloem met het zout in een kom.
- Stort de bloem op het aanrecht, maak hiervan een bergje met een kuiltje in het midden. Schenk hierin de losgeklopte eieren.
- Meng met de vingers steeds wat bloem door de eieren, tot het eiernmengsel wat dikker is. Meng er vervolgens de rest van de bloem door.
- Kneed het pastadeeg ca. 10 à 15 minuten tot het stevig maar elastisch aanvoelt. Voeg, als het deeg te zacht is, nog wat bloem toe. Als het deeg iets te droog aanvoelt, voeg je wat water toe.
- Verpak het pastadeeg in plasticfolie en laat het ca. 30 minuten in de koelkast rusten.

Kijk voor tips, informatie en recepten op: www.dille-kamille.com



#dillekamille