



## Zelfgemaakte Pasta

### Ingrediënten

zelfgemaakte tagliatelle  
recept zonder ei

tarwebloem 600 g  
griesmeel 600 g

### MENGEN

zout  
water 600 ml  
Olie 1 el

### Bereidingswijze

- Voeg bloem en gries bij elkaar en meng **droog** door, daarna water en olie erbij en maak er een gladde deeg ervan.
- Daarna de deegbol met bloem bestrooien en in een folie en ½ uur laten rusten in de koelkast
- Daarna wat bloem op een snijplank
- Dan flinterdun uitrollen, met bloem bestrooien zodat het niet kan plakken, samenvouwen en in de gewenste noedelbreete snijden. Tagliatelle ca 8 mm, Linguine 2 mm. Spaghettis met een bronzen vorm of op chinees manier trekken.
- Uitvouwen en laten drogen voor een uur