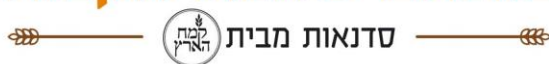


מתחם טחנת הקמח



פסטה טרייה ללא מכונה/דניאל וגנר

2 מנות

חומרים :

200 גרם קמח דורום של 'קמח הארץ'
80 גרם מים
30 גרם שמן זית

אופן ההכנה:

1. מערבבים את מרכיבי הבצק ביד או במעבד מזון ולשים כ-7-6 דקות עד שמתקבל בצק רך, אחיד ולא דביק בכלל.
2. עוטפים את הבצק ומעבירים למקרר לכ-60-45 דקות למנוחה.
3. מקמחים את הבצק מלמעלה ומלמטה ומרדדים אותו הכי דק שאפשר - עד שהוא כמעט שקוף אבל עוד לא נקרע.
4. מקפלים אותו וחותכים לרצועות דקות עם גלגלת פיצה.
5. מרתיחים מים ומבשלים את הפסטה (עדיף לחלק ל 2 ולא לשים את כולה בבת אחת בסיר) למשך 2-3 דקות עד שהיא צפה
6. מעבירים לרוטב שהכנתם בינתיים

בתיאבון!