



Les pâtes fraîches !



La recette originale des pâtes fraîches existe-t-elle vraiment ?

Ceci est une excellente question, me direz-vous et pour cause, il en existe tellement si on en croit les dires.

On vous recommandera souvent d'utiliser telle farine d'un certain type (000, T45, etc..) ! D'autres vous diront jamais de blanc d'œufs dans la préparation, certains insistent pour mettre du sel, de l'huile. Ou encore de battre les œufs avant de les incorporer.

Nous verrons donc ici la base, la plus simple possible, ce qui logiquement nous avons tous dans nos placards pour déjà réaliser la pâte.

L'idéal étant la farine de blé dur !

Nous verrons plus loin qu'il existe diverses machines pour réaliser les pâtes mais ça c'est pour plus tard.

Surtout oublions très vite l'idée que, si j'ai une machine, je serai un dieu vivant et la technique au premier coup de manivelle, ça c'est du rêve, mais comme dans tout apprentissage c'est la pratique qui vous fera devenir un as et oui moi aussi je suis passée par là.

On nous dira souvent, que abaisser ses pâtes avec un bon vieux rouleau rien de plus simple, alors là mes amis à moins que vous n'ayez un monsieur muscle à la maison je vous le dit il est temps de vous mettre au bodybuilding, bien sûr que ceci est réalisable, sinon comment auraient fait nos grands-mères :o, mais soyons réaliste, si les pâtes et vous c'est une histoire d'amour, investir dans un laminoir est une excellente idée (c'est aussi le moment de le faire savoir à votre entourage comme futur cadeau)

Plus loin nous nous laisserons porter par la fantaisie, la folie qui sais ...

Aller il est temps de se jeter à l'eau cette fois.

Pour ce faire j'utilise donc la farine blanche traditionnelle que nous avons tous à la maison, la simple farine qui sert à toutes autres préparations, il va de soi que nous laisserons la farine fermentante de côté.

Passons donc au sujet suivant la réalisation