



Les pâtes fraîches !



Le petit rappel !

Pour ce faire j'utilise la farine de blé dur, à défaut 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 !

Et voici ma technique réalisée au robot ménager !

Quel que soit la méthode choisie, la technique reste la même c'est juste une question de facilité et d'huile de coude

<u>Ingrédients :</u>	Aux œufs (plus nourrissante)	100 gr de farine de blé dur ou de farine blanche 1 œuf entier(65gr)
	Sans œufs (plus légère)	100 gr de farine de blé dur ou de farine blanche 2 cl d'eau tempérée

Mettez la farine dans le bol, déposer l'œuf et malaxer le tout avec la palette feuille. (Ou batteur K chez Kenwood)

Saupoudrez votre plan de travail de farine.

Déposez votre pâte sur celle-ci et travailler la quelques instants à la main pour la rendre plus homogène.

Ma pâte finie je la place dans un petit sac plastique ou film alimentaire, pour éviter qu'elle ne croûte et je la laisse reposer ainsi au frigo !

(Il m'arrive de la préparer le matin pour seulement la sortir le soir, ou tout à l'inverse j'oublie le repos et je démarre tout de suite ça c'est juste une question d'emploi du temps de la journée)

Si la pâte est trop sèche, ajoutez de l'eau au goutte à goutte (sinon vous risquez vite de vous retrouver avec 1 kg de pâte à jouer entre farine et eau) et si elle est trop molle, ajoutez de la farine. Mais en aucun cas votre pâte ne doit être collante. Le mélange fini sa texture restera avec des grumeaux, et oui loin le visuel de la belle pâte parfaitement lisse. Mais vous verrez qu'avec le travail suivant au laminoir, nous allons obtenir la perfection !

Pâte fraîche sans gluten, Attention

Vous trouverez dans le commerce des farines tout à fait adaptée sans gluten. Toute fois je vous conseille de bien lire ou sont fabriquées ses farines, et oui on dit sans gluten mais indirectement si elles sont fabriquées dans des usines qui travaillent d'autres produits comportant eux du gluten vous risquez d'y trouver des traces