

パスタ生地

イタリアン

材料 (4人分)

薄力粉	150g
強力粉	150g
全卵	2個
卵黄	1個
水	20cc
オリーブ油	大さじ2
塩	ひとつまみ



作り方

1. ボウルに粉を入れて中央を指でくぼませ、全卵、卵黄、オリーブ油、塩を加える。水は、最初にすこし入れ、混ぜながら状態をみてたす。
2. 全体がしっとりとして、耳たぶより少し固い状態になれば、出来上がり。
(練る時間は、10~15分ぐらい)
3. 生地を丸めて、かるく打ち粉をふってラップで包み、冷蔵庫で最低30分以上、できれば半日寝かす。
4. 半日以上寝かした場合は、生地をのばす30分ほど前に冷蔵庫から出して、ラップをしたまま室温で柔らかくする。
5. 打ち粉しながら、のばす。

所要時間 2時間
主な調理器具 大きめのボウル