

## URKORN-PASTA: (4 porsjoner)

### INGREDIENSER:

- 300 gram urkorn-mel, sammalt fint eller siktet mel
- 3 egg (bør være romtempererte)
- 1 ss olje
- 2 liter vann, kokes opp i en kjele
- 2 ts salt i kokevannet
- Evt. litt olje i vannet
- Noe mel til utkjevling



### FRAMGANGSMÅTE:

- Du trenger en pasta-maskin
- Bland mel, egg og olje i en foodprosessor. Bruk gjerne finmalt mel, da det inneholder mye mer næring enn siktet mel, evt. bland siktet og finmalt mel. Både emmer, spelt og dala landhvetete fungerer like fint.
- Hvis blandingen blir for tørr, tilsetter du litt vann, og hvis den blir for våt, tilsetter du litt mel. En god blanding, skal ikke feste seg til fingrene.
- Kjevle ut pastaen til tynne leiver, som du skjærer i passende størrelse for pastamaskinen. Bruk rikelig med mel til utkjevlinga.
- Kok opp et par liter vann med salt, og evt. litt olje i vannet.
- Ha pastaen oppi vannet, og la den koke i cirka 3 - 5 minutter. Koketiden avhenger av tykkelsen på pastaen. Tykkere pasta trenger lengre koketid.

Bon appétit!

