

PASTA01 | CASARECCE ALL'ACQUA

*La ricetta può essere realizzata per le stesse quantità con la farina **00 Pasta**, oppure con la farina **Pasta +***

INGREDIENTI

Farina 00 Pasta	1000 g
Acqua	350 g



LINEA PASTA FRESCA

PROCEDIMENTO

Inserire la farina nell'impastatrice, aggiungere l'acqua ed impastare fino ad ottenere un impasto grezzo e ancora molto granuloso.

Per capire quando l'impasto è pronto per essere trafilato in macchina prenderne in mano una parte e compprimerla con le dita: se si compatta con una consistenza gommosa, allora è pronto per essere trafilato; se risulta troppo sabbioso, allora aggiungere qualche grammo di liquido ed impastare fino ad ottenere le caratteristiche di un impasto da trafilare.

Se l'impasto è pronto, procedere alla trafilatura in macchina.