



Ζύμη για φρέσκια pasta, ταλιατέλες, ραβιόλι, παπαρδέλες

Υλικά: Για τη λευκή ζύμη ραβιολιού	Εκτέλεση
250g αλεύρι τύπου 00 125g αυγά 12.5g ελαιόλαδο 1 πρέζα αλάτι	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε το αλεύρι σε μια μπασίνα και προσθέτουμε το αλάτι, ανακατεύουμε ελαφρά2. Δημιουργούμε μια μικρή λακούβα στο κέντρο στην οποία και βάζουμε τα αυγά και το λάδι3. Με ένα πηρούνι ξεκινάμε ν ανακατεύουμε τ αυγά παίρνοντας σιγά σιγά από τις άκρες το αλεύρι4. Μόλις δημιουργηθεί ένα ζυμαράκι, το αδειάζουμε στον πάγκο5. Και ζυμώνουμε αρκετά καλά για 5' τουλάχιστον6. Τυλίγουμε με μεμβράνη το ζυμάρι και το αφήνουμε να ξεκουραστεί ιδανικά ένα βράδυ7. Εν συνεχεία ανοίγουμε το ζυμάρι λίγο με τον πλάστη γιατί όπως είναι σκληρό αν το περάσουμε από τη μηχανή ζυμαρικών θα μας χαλάσει και τη μηχανή και το ζυμάρι8. Ακολουθως, περνάμε από την μηχανή ζυμαρικών ξεκινώντας από χοντρό προς λεπτότερο, μέχρι το σημείο που θέλουμε να φτάσουμε.
για τη ζύμη ραβιολιού με μελάني σουπιάς	
250g αλεύρι τύπου 00 105g αυγά 20g μελάني σουπιάς 12.5g ελαιόλαδο 1 πρέζα αλάτι	<ol style="list-style-type: none">9. Τοποθετούμε το αλεύρι σε μια μπασίνα και προσθέτουμε το αλάτι, ανακατεύουμε ελαφρά10. Δημιουργούμε μια μικρή λακούβα στο κέντρο στην οποία και βάζουμε τα αυγά, το μελάني και το λάδι11. Με ένα πηρούνι ξεκινάμε ν ανακατεύουμε τ αυγά παίρνοντας σιγά σιγά από τις άκρες το αλεύρι12. Μόλις δημιουργηθεί ένα ζυμαράκι, το αδειάζουμε στον πάγκο13. Και ζυμώνουμε αρκετά καλά για 5' τουλάχιστον14. Τυλίγουμε με μεμβράνη το ζυμάρι και το αφήνουμε να ξεκουραστεί ιδανικά ένα βράδυ15. Εν συνεχεία ανοίγουμε το ζυμάρι λίγο με τον πλάστη γιατί όπως είναι σκληρό αν το περάσουμε από τη μηχανή ζυμαρικών θα μας χαλάσει και τη μηχανή και το ζυμάρι16. Ακολουθως, περνάμε από την μηχανή ζυμαρικών ξεκινώντας από χοντρό προς λεπτότερο, μέχρι το σημείο που θέλουμε να φτάσουμε.
Για τη ζύμη για πάστα	



570g αλεύρι 00
220g σιμιγδάλι ψιλό
1 πρέζα αλάτι
280g νερό
8 κρόκος αυγού
1 ολόκληρο αυγό

1. Τοποθετούμε στον κάδο του thermomix όλα τα στερεά υλικά, το αλεύρι, το σιμιγδάλι, το αλάτι
2. Ξεκινάμε να δουλεύουμε επιλέγοντας την αντίστροφη κίνηση των μαχαιριών.
3. Προσθέτουμε σιγά σιγά, το νερό και έναν έναν τους κρόκους και το αυγό
4. Μόλις δημιουργηθεί ένα ζυμάρι σαν crumble, το αδειάζουμε στον πάγκο εργασίας και ζυμώνουμε για 5-10λ
5. Τυλίγουμε με μεμβράνη το ζυμάρι και το αφήνουμε να ξεκουραστεί ιδανικά ένα βράδυ
6. Εν συνεχεία ανοίγουμε το ζυμάρι λίγο με τον πλάστη γιατί όπως είναι σκληρό αν το περάσουμε από τη μηχανή ζυμαρικών θα μας χαλάσει και τη μηχανή και το ζυμάρι
7. Ακολουθώς, περνάμε από την μηχανή ζυμαρικών ξεκινώντας από χοντρό προς λεπτότερο, μέχρι το σημείο που θέλουμε να φτάσουμε