

Pasta di sale



Ingredienti:

- 1 tazza di sale
- 1 tazza di farina
- 1 tazza di acqua

Procedimento:

Mescolare gli ingredienti in una ciotola

Una volta mescolati gli ingredienti, si sarà creata una palla di impasto morbida, e non troppo appiccicosa.

Ora basta lascia correre la fantasia e si può creare quello che più volete, utilizzando formine, piccoli attrezzi come quelli usati per la plastilina o semplicemente le vostre mani.

Una volta che avete finito di creare le vostre sculture, prendetele e **cuocetele in forno a 50-60 gradi** fino a quando si secheranno, poi lasciatele raffreddare.

Opzioni:

Se non volete usare il forno, potete farle asciugare sul termosifone per esempio.

Per aggiungere un pizzico di creatività si possono aggiungere all'impasto delle gocce di colorante naturale, oppure si possono colorare con le tempere dopo la cottura, oppure ancora se ne siete in possesso potete mettere una goccia di olio essenziale.

Fare la pasta di sale con il Bimby

Gli ingredienti e le quantità restano le stesse mentre cambia il processo di preparazione.

Procedimento:

Versate il sale e azionate il robot a Velocità 8 per 20 secondi, inserite gli altri ingredienti e impastate a Velocità Spiga per 5 minuti.

A questo punto occorre lavorare l'impasto a mano per un paio di minuti, aggiungete un altro po' di farina se risulta appiccicoso e un po' di acqua se invece sembra granuloso.

Opzioni:

se volete colorare l'impasto, basterà aggiungere un po' di colorante nell'acqua prima di lavorare l'impasto con il robot.

Conservare la pasta di sale:

Per conservare la pasta di sale è sufficiente avvolgere l'impasto in un canovaccio, riporlo in un sacchetto di plastica per alimenti e mettere in frigo. Ricordate però di toglierla dal frigo almeno 30 min. prima di usarla in modo che si possa ammorbidire.

(se vi siete dimenticati di toglierla in anticipo, immergete il sacchetto in acqua calda, in breve si potrà usare).

Impasti alternativi

Pasta di bicarbonato

La pasta di bicarbonato è un impasto morbido e bianco che si può fare asciugare all'aria e cuocere soltanto se si vuole rendere la creazione più solida.

Ingredienti

- 200 g bicarbonato di sodio
- 100 g amido di mais
- 150 ml acqua

Procedimento

Versate gli ingredienti in una pentola, lasciate riscaldare a fuoco basso e mescolate fino ad ottenere un composto morbido.

Lasciate raffreddare coprendolo con uno straccio umido e lavorate poi con le mani per rendere tutto omogeneo.

Pasta di mais

La pasta di mais è molto simile a Didò, ma diventa compatto e semi-trasparente da asciutto.

Ingredienti

- 2 tazze di maizena
- 4 cucchiaini di olio di semi
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 tazza di colla vinilica

Procedimento

Versate gli ingredienti in una pentola, lasciate cuocere a fuoco basso e mescolate fino a ricavare un composto. A questo punto lasciate intiepidire l'impasto e lavorate con le mani.