

Jak przygotować ciasto na makaron?



Opis wskazówki

Na pierwszy rzut oka przygotowania makaronu może wydawać się trudne. Nic bardziej mylnego!

Domowy makaron może być powodem do dumy dla każdego kucharza, niezależnie od stopnia kulinarnego wtajemniczenia. Przygotowany w domu makaron zachwyci Cię smakiem. Gdy raz go spróbujesz, nie będziesz już chciał sięgać po te, stojące na sklepowych półkach.

Do przygotowania makaronu potrzebne Ci będą jedynie dwa składniki: mąka i jajka. Pamiętaj o żelaznej zasadzie: na 100 g makaronu potrzebne jest 1 jajko! Na jej podstawie dobierz proporcje składników.

Do przygotowywania makaronu najlepiej użyć mąkę pszennej durum (jest ona bardzo drobna, dzięki czemu jest idealnie nadaje się do makaronu).

Sposób przygotowania

Mąkę wsyp do miseczki. Na środku zrób otwór i wbij do niego jajka. Widelcem wymieszaj jajka z mąką. Mieszaj aż ciasto stanie się twarde i mieszanie stanie się niemożliwe. Powstałe ciasto wyrabiaj rękami na posypanej mąką stolnicy. Wyrabiaj je aż stanie się gładkie i elastyczne (ok. 5 minut). Staraj się go nie rozciągać, ale raczej zawijać na wierzch, dociskać, obracać o 90°C i wyrabiać ponownie. Dobrze wyrobione ciasto nie powinno lepić się do dłoni. Jeśli jednak się klei, dodaj niewielką ilość mąki.

Ciasto owiń folią śniadaniową i włóż do lodówki na 30 minut. Następnie rozwałkuj je na cienki prostokąt, tak że jeśli włożysz dłonie pod spód, to będą widoczne. Ciasto pokrój na cienkie paski i gotowe!

Możesz również bardzo ułatwić sobie życie przygotowując makaron za pomocą robota kuchennego MUM.