

Domowy makaron



Opis wskazówki

Składniki na domowy makaron:

- 300 gr mąki
- 3 jajka
- 1 łyżka oliwy
- szczypta soli

Z tej ilości składników powstaje ok. 450-500 g makaronu.

Składniki na domowy makaron: - 300 gr mąki - 3 jajka - 1 łyżka oliwy - szczypta soli Z tej ilości składników powstaje ok. 450-500 g makaronu. Na blat kuchenny lub stolnicę wysypujemy przesianą mąkę i robimy w niej dołek do którego wbijamy jajka, dodajemy sól i oliwę. Wszystkie składniki stopniowo wszystko mieszamy i zagniatamy na gładkie ciasto. Po przecięciu ciasta powinny ukazać się pęcherzyki w cieście. Gdy ciasto jest gotowe wkładamy do lodówki na ok. 30 minut żeby ciasto odpoczęło. Następnie wyciągamy ciasto. Do rozwałkowania i pocięcia makaronu użyliśmy maszynki do makaronu. Najpierw „wałkujemy” przez maszynkę kawałki ciasta na cienkie płaty (najpierw na grubsze płaty a stopniowo maszynkę ustawiamy na cieńsze wałkowanie płatów) a potem przekładamy ciasto do części tnącej i powstaje nam makaron w paski. Paski możemy pociąć na cienkie jak spaghetti i grubsze jak tagliatelle. Gotowe paski posypujemy mąką żeby nam się nie posklejały i pozostawiamy na boku. Jeżeli ktoś nie dysponuje maszynką ciasto można rozwałkować wałkiem. Po rozwałkowaniu ciasta ciasto tniemy na dowolną grubość i kształt za pomocą zwykłego noża, noża do pizzy i specjalnego radełka. Gotowy makaron gotujemy w osolonej wodzie i podajemy z ulubionym daniem. Należy pamiętać że makaron robiony w domu gotuje się znacznie szybciej dlatego trzeba pilnować żeby nam się nie rozgotował.