

Jak wysuszyć domowy makaron?



# Opis wskazówki

Garść porad dotyczących suszenia domowego makaronu.

Nic nie zastąpi smaku domowego makaronu. I choć jego przygotowanie nie jest trudne, ale może okazać się czasochłonne. Dlatego jeśli już zdecydujemy się na własnoręczne przyrządzenie makaronu, warto przygotować go naprawdę dużo. Gdy go ususzymy na pewno się nie zmarnuje, a w każdej chwili będziemy mieć go pod ręką.

Jeśli chcesz przechowywać domowy makaron, to zagniecione i pokrojone w paski ciasto musisz dokładnie wysuszyć. Makaron rozłóż na blacie posypanym mąką. Jeżeli to długi makaron, to zadbaj by nitki były dokładnie rozwinięte. Złap kilka nitek razem i zwiń w luźne gniazdko. W tej postaci zostaw go do wysuszenia.

Może to potrwać od 24 do 48 godzin. Nie śpiesz się z pakowaniem go do pojemników. Im lepiej wysuszony jest makaron, tym dłużej można go przechowywać.

Jeśli nie zależy Ci na idealnie równym kształcie możesz suszyć makaron na bawełnianej ściereczce. Gdy marzą Ci się równe i długie wstążki rozwiąż je np. na kratce z piekarnika.

Jeśli okazało się, że ugotowałeś za dużo makaronu, to, gdy ostygnie, warto przełożyć do go miski, przykryć folią spożywczą i przechowywać w lodówce lub zamrozić.

Proces suszenia makaronu można przyspieszyć dzięki suszeniu w piekarniku. Pokrojony makaron podsuszaj przez około godzinę w temperaturze 50°C. Po wyjęciu pozostaw do go dokładnego wystygnięcia i przełóż do szczelnego pojemnika.

Zobacz też:

[Jak gotować makaron aby nie przywierał?](#)

[Jak przygotować ciasto na makaron?](#)