DOMOWY MAKARON

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1346 razy.

Kuchnia chińska
2 szklanki i 2 łyżki mąki
3 duże jaja
2 łyżki wody
1/2 szklanki mąki ziemniaczanej do podsypania

Dwie szklanki mąki przesiać do miski, zrobić dołek, wlać jaja roztrzepane z wodą, mieszać w jednym kierunku łyżką drewnianą do połączenia się ciasta w grudkową masę, przykryć zwilżoną ściereczką, odstawić na 30 min. Ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną łyżką mąki, wygniatać , podsypując mąką aż stanie się jednolite i elastyczne. Półmetrowy kawałek gazy złożyć , wsypać mąkę ziemniaczaną na środek, lekko związać woreczek. Kulę ciasta rozpłaszczyć dłonią, potrzeć woreczkiem z mąką, odwrócić , potrzeć mąką z drugiej strony. Wałkiem mocno przycisnąć ciasto zaczynając od środka do góry, następnie w dół (nie wałkować). Ciasto potrzeć gazą z mąką, obrócić , przyciskać wałkiem, potrzeć mąką, wałkować ciasto z jednej i drugiej strony, w razie potrzeby pocierając mąką, aż powstanie cienki płat.
Ciasto posypać mąką ziemniaczaną, położyć półmetrowy kawałek kija przy dolnym brzegu, zwinąć jak roladę. Wyjąć kij, ciasto potrzeć mąką, przycisnąć wałkiem jak w punkcie 5 i 6. Rozwinąć płat ciasta, potrzeć mąką z jednej i z drugiej strony, powtórzyć czynność jeszcze dwa razy. Lekko zwinąć w rulon o średnicy około 7 cm, pokrajać w 1/4 cm paski, przerzucić palcami tak, aby makaron rozsypał się w długie paseczki lub ciasto rozwałkować w płat, podzielić na 2 części, jeden przykryć , drugi cienko rozwałkować , przesuszyć , zwinąć w rulon, pokrajać w 1/4 cm paski. Postąpię w ten sam sposób z pozostałym płatem. Proporcje: na około 1/2 kg makaronu

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD