
DOMOWY MAKARON

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1259 razy.

Kuchnia chińska

2 szklanki i 2 łyżki mąki

3 duże jaja

2 łyżki wody

1/2 szklanki mąki ziemniaczanej do podsypywania

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 rozpląszczyć 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 płąt. 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 płąt 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 płąt, 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 płątem. Proporcje: na około 1/2 kg makaronu

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD