Makaron do rosołu

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 30 minut + 1 h czas chłodzenia ciasta
Liczba porcji: 6

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Wszystkie składniki dodaj do dzbanka: 340 g mąki pszennej 4 jaja, 2-4 łyżki ciepłej wody, 1 łyżkę oleju oraz 1 łyżeczkę soli. Włącz program UGNIATANIE (jeśli składniki się nie połączą ponownie włącz ugniatanie).

2. Uformuj kulę. Ciasto makaronowe zawiń w przezroczystą folię do żywności i odłóż do lodówki na minimum godzinę. Ciasto ma w tym czasie odpocząć.

3. Po schłodzeniu kulę ciasta podziel sobie na trzy kawałki. Kawałki ciasta, których nie wałkuję od razu przykrywam folią, której użyłam do zawinięcia kuli do chłodzenia (aby ciasto nie obeschło z wierzchu). Kawałek ciasta umieść na stolnicy lekko oprószonej mąką i rozwałkuj. Ciasto wałkuj jak najcieniej. Używam wałka, więc trwa to kilka ładnych minut, ale jeśli masz maszynkę do wałkowania ciasta, to śmiało możesz jej użyć.

4. Ciasto pokrój na paski o szerokości 3-4 cm. Pokrój drobno kluski.

5. Domowy makaron jest już gotowy do ugotowania. Nie musisz go jednak gotować od razu. Jeśli makaron ma być ugotowany w ciągu dwóch dni, to zostaw go na desce przez godzinę, by się trochę dosuszył. Porozdzielaj go i lekko oprósz mąką a następnie umieść w misce lub woreczku z zamknięciem i odłóż do lodówki.

Wskazówki :

- Taki makaron można też zamrozić. Wówczas przełóż go do woreczka do mrożonek a następnie
szczelnie zamknij i odłóż do zamrażarki (do miesiąca).