



Domowy makaron pappardelle

17 listopada 2009

Korzystając z nadmiaru wolnego czasu postanowiliśmy ugotować makaron w domu, ale żeby nie było zbyt prosto, On wpadł na pomysł własnoręcznego wykonania makaronu (że niby tak świetnie gotujemy, a domowy makaron na pewno będzie smaczniejszy). A ponieważ akurat polska reprezentacja ganiała za piłką po trawniku (tzw. mecz), to własnoręcznie wykonany makaron wykonałam głównie ja. Składniki są na porcję dla czterech osób.

Składniki:

- 250 g mąki z pszenicy durum (semolina)
- 250 g zwykłej mąki pszennej (ja miałam akurat krupczatkę)
- 3 jaja w temperaturze pokojowej
- parę łyżek ciepłej, osolonej wody

Przygotowanie:

1. Krok pierwszy to wsypanie, wlanie i wbięcie wszystkich składników do miski i ich wymieszanie. Na początek można skorzystać z łyżki, ale docelowo i tak konieczne będzie ubrudzenie rąk. Ciasto powinno być twarde, więc w zależności od konsystencji dodajemy więcej mąki lub wody. Wyrobinienie ciasta trwa około 15 minut.
2. Krok drugi to rozwałkowanie ciasta i nie ma to sensu, ani nie sprawia przyjemności bez maszynki do robienia makaronu. Jak zdobyć maszynkę do makaronu? Należy wziąć ślub i zaprosić znajomych z pracy. W prezencie dla przyszłej żony przyniosą maszynę do makaronu. Ciasto dzielimy na części wielkości limonki i przepuszczamy 6 razy przez maszynkę nastawioną na grubość 1, składając ciasto na pół wzdłuż i wszerek.
3. Dalej, w zależności od tego, jak cienki makaron chcemy otrzymać, ustawiamy grubość na 2, 3, 4, 5, 6. Nam wyższy metrowe pasy ciasta.
4. Krok 3 to pokrojenie makaronu. My najpierw pokroiliśmy długie pasy ciasta na części o długości 40-50cm, a następnie pokroiliśmy je na wstążki o szerokości około 3cm.
5. Makaron, przed ugotowaniem, musi wyschnąć. Trwa to około godziny. Wysuszony makaron można przechowywać, podobno nawet pół roku, u nas nie wytrzymał dłużej niż jeden dzień (po prostu wszystko od razu zjadamy). Świeży makaron gotuje się szybko – zazwyczaj 3-5 minut.
6. Gotujemy al dente w osolonej wodzie. Smacznego!