

Friss tészta

2	90	1
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

- 100 g liszt (bl55)
- 1 db tojás
- 1 késhegynyi tengeri só



1. Mérjük ki a hozzávalókat, attól függően, mennyi személynek készítjük a tésztát. Tegyük a lisztet a munkafelületre, és formáljunk nagy mélyedést a közepébe, ide tegyük a tojást/tojásokat és a sót. Verjük fel a tojásokat villával, adjunk hozzá a mélyedés széléről mindig egy kis lisztet, és keverjük, míg kemény tésztát nem kapunk. Gyúrjuk a tésztát erőteljesen 15 percig, míg jól nyújtható és rugalmas nem lesz. Ha a tészta túl kemény, adjunk hozzá egy kis vizet, ha túl puha, akkor egy kis lisztet. A tészta akkor jó, ha már nem ragad a kezünkre. Tekerjük frissentartó fóliába a tésztát, és hagyjuk 1 órát pihenni a hűtőszekrényben.

Google Play



App Store



2. Lisztezzük meg a munkafelületet, és osszuk a tésztát tenyérnyi darabokra. Minden darabot lapítsunk el kézzel és formáljunk oválisra. Rögzítsük a tésztanyújtó gépet az asztalhoz úgy, hogy a kinyújtott tésztát az asztalra tudjuk fektetni. Tekerjük át a tésztát a gép legszélesebb fokozatán. Hajtsuk össze, és még háromszor ismételjük meg a nyújtást. Ha szükséges, megszórhatjuk a tésztát egy kevés liszttel. Állítsuk a nyújtógépet eggyel kisebb fokozatra, és tekerjük át háromszor a tésztát. Majd még kisebbre, és megint háromszor nyújtsuk át a tésztát. Ismételjük ezt addig, míg el nem értük a 2 mm-es vastagságot. Innentől csak a fantáziánk szabhat határt. Használhatjuk a nyújtógép vágófunkcióját, hogy tagliatelle vagy tagliolini tésztát készítsünk, ez utóbbi egy nagyon keskeny metélt tészta. De készíthetünk raviolit is.

