

Těsto na domácí nudle

HN Boutique 9/2010

Ingredience

- 1 hrnek hladké mouky v kvalitě OO (ne semolinovou!)
- vejce — 1
- Jak je uvařit po italsku:

Postup

Mouku vysypeme na vál, uprostřed utvoříme důlek, do něj vlijeme rozšlehané vajíčko. Na něj nahneme mouku a promícháme. Spojíme ingredience prsty a dlaněmi, pokud je potřeba přidáváme mouku, dokud není těsto hladké a celistvé. To poznáme tak, že vmáčkneme do bochánku palec a když ho vytáhneme, je čistý, bez nalepených kousků. Začneme s hnětením. Bochánek těsta opakovaně dlaní na pracovní ploše roztáhneme a vzniklou placku přeložíme na půl. Otočíme o 90 stupňů a postup zopakujeme. Pokračujeme takto osm minut a těsto stále otáčíme jedním směrem. Poté ho zabalíme na nejméně 15 minut do mikrotenové fólie. Válíme od středu k okrajům tak dlouho, až před sebou budeme mít milimetrovou placku. Při válení ji průběžně otáčíme, těsto natahujeme na váleček a na válečku jej lehce napínáme. Musíme to stihnout dokud je těsto měkké a vláčné. Aby se těsto nelepilo, položíme ho na velkou utěrku a sušíme částečně visící přes okraj stolu. Otáčíme jím, aby vyschlo rovnoměrně. Prosušené, ale stále vláčné těsto sbalíme do závinu širokého asi sedm centimetrů a nakrájíme ostrým nožem na proužky široké asi 0,6 centimetrů. Nudle můžeme hned vařit nebo je dosušit a uchovat v krabici nebo plechovce.

Vždy použijeme velký hrnec a nešetříme vodou. Na půl kilogramu těstoviny potřebujeme 3 litry vody. Vodu musíme osolit. Stačí jedna lžička na 300 g těstovin. Nikdy nelijeme olej do vody, ve které se těstoviny vaří! Těstoviny vložíme do vody opravdu až ve chvíli, kdy skutečně vře. Promícháme a opět rychle přivedeme k varu. Průběžně mícháme. Po uvaření ihned slijeme, nejlépe přes cedník. Hotové okamžitě smícháme s omáčkou a ihned podáváme. Je nutné dokonale a rovnoměrně obalit omáčkou každý kousek nudle.