Těsto na domácí těstoviny

https://www.varimesmarcelou.cz/testa/testo-na-domaci-testoviny.html

Přípravu domácích těstovin znám už z dětství. Domácí těstoviny dělala moje babička i moje maminka. S bratrem jsme jim aktivně „pomáhali“. Z rozválené placky jsme odkrajovali kousky těsta a pekli jsme si je na horké plotně. Báječně křupaly.

Babička i maminka na těsto používaly mouku hrubou, ale těsto se varem navařuje. Já proto používám hladkou mouku na pizzu nebo hladkou mouku „Manitoba“.

Uvařené těstoviny jsou krásně hladké a nenavařené.

Příprava těstovin je jednoduchá, ale rozválet válečkem placku do tenka je poměrně fyzicky náročné. Proto jsem si koupila mechanický strojek na výrobu domácích těstovin. Finančně to není žádná katastrofa.

Práce je jednoduchá, těsto se protlačuje mezi dvěma válečky. Sílu těsta si můžete zvolit od 0,5 mm až do 4 mm. Ze samé radosti, jak mi šla práce od ruky, jsem vyrobila nudle do polévky, flíčky i pappardelle.

Pappardelle jsou ty nejširší nudle (1,5cm), naopak nejužší jsou tagliolini (3mm). Něco mezi tím jsou fettucine (6-7 mm) a tagliattelle (5 mm).

Pro barvu i chuť můžete do těsta přidávat rajský protlak, rozmixovaný špenát, šťávu z červené řepy nebo mrkve, houbový prášek, čokoládu nebo kávu.

Na přípravu 450-480 g (záleží na velikosti vajíček) těsta na těstoviny budeme potřebovat

- 300 g mouky na pizzu nebo mouku Manitoba
- 3 celá syrová vejce
- ½ kávové lžičky soli
- Vodu (polovinu vaječné skořápky naplňte 1x, maximálně 2x – ne víc)

Postup přípravy těsta na domácí těstoviny

Když jsem těsto dělala poprvé, zpracovávala jsem ho na dřevěném vále. Po druhé jsem těsto zadělávala v široké keramické míse. Mouka zůstávala v míse a neputovala po celé kuchyňské lince.

Ideální by byla keramická pracovní deska, ale tu bohužel nemám. Já teď upřednostňuji na zadělávání mísu. Ale vy si zvolte, podle svého uvážení.

Odváženou mouku společně se solí prosejeme přes síto na vál nebo do mísy, vytvoříme v ní pomyslnou misku. Doprostřed rozklepneme všechna připravená vajíčka.

Suroviny na těsto (mouka, sůl a vajíčka)
Zdroj: Marcela Hackerová

Vajíčka s moukou smísíme vidličkou nebo nožem od příboru. Až nám vznikne hrubé, neuspořádané těsto. Pak těsto hněteme ručně.

Je-li těsto příliš tuhé a nezapracovala-li se nám všechna mouka, vezmeme skořápku vajíčka, naplníme ji studenou vodou a zbytek mouky zapracujeme.

Vytvoříme hutnou a tuhou kouli těsta, kterou musíme ještě minimálně 5 minut hníst hranou dlaně směrem od sebe. Bude-li se těsto lepit, podsypeme pracovní plochu moukou.

Hotové těsto zabalíme do potravinářské folie a necháme půl hodiny odpočívat.

Nemáme-li strojek na válení domácích těstovin, připravíme si váleček, do kterého se můžeme pořádně opřít.

Pracovní plochu posypeme moukou a začneme těsto rozvalovat. Pěkně pomalu od středu k okrajům. Vytvořenou plackou vždy pootočíme a občas ji lehce posypeme a podsypeme moukou.

Tloušťka placky závisí na tom, co z těsta budeme připravovat. Většinou je to tak, že čím je tvar zamýšleného produktu větší, tím je těsto silnější. Například lasagne, pappardelle a všechny ostatní dlouhé nudle.

Naopak tenčí těsto musí být na drobné tvary, na nudle do polévky nebo na tvary, které budeme následně plnit. Musí se to zkusit a použít vlastní úvahu.

Výroba domácích těstovin
Zdroj: Marcela Hackerová

Nyní jsme vyváleli těsto na požadovanou tloušťku. Budeme-li připravovat plněné těstoviny, musíte rovnou v práci pokračovat, dokud je těsto tvárné. Kdyby oschlo, lámalo by se nám nebo trhalo a výsledek práce by nestál za nic.

Budeme-li připravovat dlouhé nudle (fettucine, tagliattelle atd.), necháme těsto mírně (minimálně půl hodiny) na čisté utěrce oschnout (musí být stále ohebné). Ale pozor, ne příliš dlouho, protože když těsto uschne, už s ním pak nic neuděláme.

Nenechte těsto přeschnout.

Lehce oschlé, ale tvárné těsto, srolujeme jako roládu a ostrým nožem krájíme požadovanou šířku. Pak nudle stočíme do hnízdeček a na utěrce necháme doschnout.

Stejným způsobem postupujeme i při krájení nudlí do polévky nebo flíčků. Nejprve oschnout a pak krájet.

U krájení nudlí do polévky si nakrájíme několik (4-5) pruhů o šířce 2,5 – 3 cm, naskládáme je na sebe a ostrým nožem krájíme tenké nudle. Rozprostřeme je na utěrku a necháme uschnout.

Nakrájené těstoviny uschnou poměrně rychle, záleží samozřejmě na teplotě v místnosti i síle těsta.

Když si je připravíme večer, ráno budou spolehlivě suché. Suché těstoviny přendáme do papírového nebo plátěného sáčku, kde vydrží na suchém místě, dokud je nespotřebujeme.