Jak zrobić domowy makaron

Na pewno zasmakuje ci makaron robiony w domu. Możesz przyrządzić go z takich składników, które najbardziej odpowiadają twoim upodobaniom. Świeżo przygotowany sos, podany wraz z domowym makaronem, będzie znakomitym daniem na każdą okazję.

Domowy makaron

Robienie makaronu jest zaskakująco proste. Gdy tylko nabierzesz wprawy, będziesz w stanie eksperymentować z nieskończoną ilością dodatków. Kiedy robimy pierożki, do nadzienia możemy wykorzystać świeże składniki, które zwiększą wartość odżywczą posiłku. Potrzebne będą zwykłe przybory kuchenne – wałek do ciasta, ostry nóż i metalowe foremki do wycinania. Przyda się też karbowane kółko do wycinania ciasta. Kto robi makaron często i w dużych ilościach, powinien zainwestować w maszynkę do makaronu. Maszynki ręczne są bardzo dobre, ale istnieją również wersje elektryczne oraz specjalne przystawki do robotów kuchennych.

Składniki

Mąka W niektórych supermarketach można kupić specjalną mąkę do robienia makaronu. Zawiera ona 100% semoliny z pszenicy durum, tak jak oryginalna włoska mąka, zwana doppio zero (podwójne zero), z oznaczeniem 00 na opakowaniu. Inny rodzaj mąki to zmieszana semolina z pszenicy durum ze zwykłą mąką pszenną. Można również użyć zwykłej mąki pszennej lub mąki z pełnego ziarna, samych lub też z dodatkiem mąki gryczanej albo ryżowej. Dodatek mąki sojowej podniesie zawartość białka w makaronie.
Jajka Większość makaronów sprzedawanych w sklepach zawiera tylko mąkę i wodę, ale do domowego makaronu zazwyczaj dodaje się jajka.
Oliwa Do ciasta dodaje się również odrobinę oliwy z oliwek, co

nie ma większego wpływu na zawartość tłuszczu w posiłku.
Sól Najlepsza jest drobna sól morska.

Domowy makaron

Przepis na około 680 g
450 g mąki pszennej
szczypta soli
4 jajka
1 łyżeczka oliwy z oliwek

Przygotowanie: 45 minut plus 30 minut na „odpoczywanie” ciasta

1) Przesiać mąkę na stolnicę lub do dużej miski. Na środku kopczyka zrobić dołek, wbić do niego jajka, dodać oliwę i sól.
2) Wymieszać rękami wszystkie składniki, aż powstanie dość twarde ciasto. Jeśli trzeba, dodać kilka kropel wody.
3) Wyrabiać ciasto około 10 minut, aż stanie się gładkie i elastyczne. Powinno być dość twarde. Jeśli klei się do rąk, dodać odrobinę mąki.
4) Zawinąć ciasto w folię spożywczą i odłożyć na 30 minut. Nie wkładać go do lodówki.
5) Podzielić ciasto na ćwiartki, bo łatwiej jest wałkować mniejsze kawałki. Rozwałkować je bardzo cienko na stolnicy nieposypanej mąką, obracając od czasu do czasu, aby nie przywarło. Wycinać wybrane kształty, na przykład lasagne, cannelloni czy długi makaron.
6) Jeśli makaron nie ma być nadziewany, można ugotować go od razu lub podsuszyć przed gotowaniem przez mniej więcej 30 minut. Gdy makaron klei się, dobrze jest zostawić go do przeschnięcia na czystej, lnianej ściereczce. Długi makaron najlepiej powiesić na specjalnej suszarce do makaronu lub lekko posypać mąką i zwinąć w gniazda.

Używanie robota kuchennego

Sprawdź w instrukcji, czy można wyrabiać twarde ciasto. Najlepiej używać specjalnej końcówki do zagniatania. Zagniataj

5–10 minut.

Jak wycinać proste kształty

Lasagne Wytnij równe prostokąty o szerokości 7,5 x10 cm lub na wymiar formy do zapiekania.
Cannelloni Wytnij prostokąty lub kwadraty i owiń je wokół nadzienia. Mogą być małe lub grube i długie – takie jak lubisz.
Długi makaron Posyp mąką rozwałkowane ciasto, złóż je kilka razy lub luźno zwiń i pokrój w poprzek na plasterki. Z cienkich plasterków powstaje wąski makaron, z grubych – szerokie wstążki. Wypróbuj różne szerokości, od cieniutkich nitek do szerokich jak linijka. Delikatnie rozwiń makaron.
Kwadraty i romby Wytnij paski, a następnie, nie ruszając ich, pokrój w poprzek na kwadraty lub w romby.

Jak przechowywać świeży makaron

Rozłóż makaron na 30 minut do przeschnięcia, żeby się nie kleił, a następnie przełóż do torebki foliowej lub zamykanego pojemnika i włóż do lodówki. Zużyj w ciągu 24 godzin. Jeśli chcesz przechowywać makaron przez dłuższy czas, rozłóż go na tacy przykrytej folią spożywczą i włóż do zamrażarki, a gdy stwardnieje, przełóż do torebek foliowych.

Jak zabarwić makaron

Makarony można przygotowywać z różnymi dodatkami, na przykład z pomidorami suszonymi na słońcu, ze szpinakiem, burakami czy marchewką. Atrament kałamarnic barwi makaron na czarno. Do ciasta można też dodać świeże lub suszone zioła, szafran, curry, mieloną paprykę, mielony kmin rzymski, pastę z czarnych oliwek, musztardę z całymi ziarnami gorczycy.
Szpinak Umyj 225 g świeżego szpinaku i włóż do dużego garnka. Przykryj i gotuj 3 minuty na dużym ogniu, potrząsając garnkiem od czasu do czasu. Jeśli liście są świeżo umyte, nie trzeba dodawać wody do gotowania. Odcedź szpinak na sitku i posiekaj

drobno lub zmiksuj w malakserze. Odciśnij nadmiar wody na sitku, aby otrzymać gęstą pastę. Dodaj do ciasta tylko 2 jajka oraz pastę ze szpinaku i oliwę, a następnie zagnieć wszystkie składniki, tak jak w przepisie podstawowym.

Buraki Zmiksuj 1–2 małe ugotowane buraki. Dodaj do ciasta 3 jajka i purée z buraków.

Zioła Dodaj do ciasta garść świeżo posiekanych ziół, na przykład natki pietruszki, kolendry, bazylii, oregano, majeranku i tymianku.

Szafran Dodaj 1 łyżeczkę szafranu w proszku lub szczyptę nitek szafranowych zalanych 1 łyżką wrzącej wody i odstawionych do naciągnięcia.

Sos pesto, pasta z suszonych pomidorów lub z czarnych oliwek Pomiń oliwę i dodaj 2 łyżki wybranego sosu lub pasty.

Fot. Shutterstock