

Čerstvé vaječné těstoviny



Ingredience **pro 2 osoby**

Porce pro 2 - 4 osoby

165 g Hladká mouka typu 00

2 ks Vejce M

2 gr Sůl

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

1

hod

0

min

1

hod

Cena



1.

A. PŘÍPRAVA RUČNĚ **165 g mouky** **2 g soli (půl zarovnané čajové lžičky)**

Na dřevěný vál anebo na pracovní desku přesejeme mouku se solí..

A close-up photograph showing a person's hands cracking an egg. The person is wearing a purple apron with white polka dots over a grey shirt. They are holding a brown egg with both hands, and the egg is being cracked open. The egg yolk and white are falling into a mound of white flour that has been shaped into a volcano-like form on a wooden surface. The number '2.' is displayed in a white box on the left side of the image.

2.

2 vejce M (100 gramů)

Uprostřed vytvoříme fontánu, do které rozbijeme vejce...

A close-up photograph showing a person's hands using a fork to mix flour and egg. The person is wearing a purple apron with white polka dots over a grey shirt. They are holding a fork in their right hand and using it to mix the egg and flour in the volcano-shaped mound. The number '3.' is displayed in a white box on the left side of the image.

3.

Vidličkou začneme vejce pracovat, jako kdybychom je kvedlali. Postupně přibíráme mouku. Druhou rukou přihrujeme zpět mouku a vejce, kdyby nám uniklo. Pokračujeme v kvedlání, mouku přibíráme vždy v malém množství...



Jakmile je směs vajec a mouky v centru dostatečně hustá, aniž by se rozlívala, odložíme vidličku...



Prsty jemně vmísíme zbylou mouku...



Jakmile je bochánek dostatečně kompaktní a neabsorbuje už další mouku, položíme ho na okraj válu. Na ruce si nasypeme trochu mouky a ruce promneme, abychom odstranili zbytky těsta, poté ruce omyjeme...



Stěrkou očistíme také vál...



8.

Zbytky přesejeme v jemném sítku na roh válu, mouku si ponecháme na další použití a hrudky vyhodíme...



9.

Vezmeme zpět náš bochánek a těsto pracujeme, dokud není hladké, elastické a nelepivé. Pracujeme beze spěchu a bez přílišného tlaku, který by nás brzy vysílil. Pohyb je pravidelný, rytmický a v souladu s dechem...

A close-up photograph showing a person's hands kneading a piece of yellow dough on a wooden surface. The person is wearing a purple polka-dot shirt and a light blue apron. The left hand is on the left side of the dough, and the right hand is on the right side, pressing down and forward. A gold ring is visible on the ring finger of the left hand.

10.

Pracujeme tímto způsobem: pravidelným a energickým pohybem stlačujeme těsto směrem dolu a dopředu, mezitímco druhou rukou těsto přidržujeme a točíme...

A close-up photograph showing the same person's hands kneading the yellow dough. The right hand is now pressing down more directly on top of the dough, while the left hand continues to hold it from the side. The dough is becoming more rounded and smooth.

11.

Stlačené těsto vrátíme zpět k nám...



O čtvrtinu natočíme a opět stlačíme dolů směrem od sebe. Takto pokračujeme zhruba 10-15 minut. Pokud se těsto lepí, jemně ho pomoučníme moukou...



Hotový bochánek zabalíme do potravinářské fólie a necháme odpočinout minimálně 30 minut, maximálně 2 hodiny. Odpočinkem se těsto uleží a bude ho možné vyválet.



14.

B. PŘÍPRAVA V PLANETÁRNÍM ROBOTU 165 g mouky 2 g soli (půl zarovnané čajové lžičky)

V planetárním robotu těsto zpracujeme pomocí hnětacího háku. Mouku se solí přesejeme do mísy...



15.

2 vejce M (100 gramů)

Zapneme robota na minimum a za chodu přilijeme rozkvedlané vejce...



Pokud je těsto příliš suché, přidáme vodu, vždy po malých lžičkách...



Pokud je těsto lepivé, přidáme lžičku mouky...



Těsto z háku pravidelně sundáváme, až do té doby, dokud se na něj těsto nelepí...



Necháme pracovat při nízké rychlosti zhruba 5-8 minut, dokud nezískáme hladký a elastický bochánek, který se odlepuje od mísy. Bochánek zabalíme a necháme odpočinout jako v bodě 13.



A. VÁLENÍ STROJEM NA TĚSTOVINY

Odpočinuté těsto rozkrojíme na 4 části: 3 zabalíme zpět do fólie...



Těsto prsty zplošníme a jemně pomoučneme...



Strojek nastavíme na nejširší stupeň, těsto vsuneme mezi válce a vylisujeme. Válce sblížíme o další stupeň a těsto opět vylisujeme. Sblížíme ještě o jeden stupeň a vylisujeme...



Plát těsta na třikrát přeložíme a prsty zplošníme. Strojek nastavíme opět na nejširší stupeň a těsto vylisujeme. Pokračujeme celkem 5-6 jako v bodě 22, dokud není těsto hladké a elastické. Pracujeme vždy s jemně pomoučněným plátem...



Nyní začneme náš plát ztenčovat, vždy o jeden stupeň méně, dokud nezískáme požadovanou šířku: pro krájené těstoviny (např. tagliatelle) je to většinou předposlední stupeň; pro plněné těstoviny je to vždy poslední, nejtenčí stupeň...



Trik navíc (dobrovolný): předtím než začneme plát ztenčovat, spojíme oba okraje a dobře je k sobě přitlačíme...

26.



Získáme tak nepřetržitý plát. Několikrát necháme okraj projít lisem, aby se spojil. Poté snižujeme stupně strojku až na požadovanou tloušťku...

27.



Ostrým nožikem těsto odkrojíme...



Pro přípravu plněných těstovin, těsto použijeme okamžitě. Naopak, pokud budeme těsto krájet (ručně anebo na strojku) musíme ho nechat nejprve oschnout (na čisté suché utěrce anebo na sušáku na těstoviny). Bude to chtít cirká 15-30 minut, záleží na vlhkosti těsta a vzduchu. Těsto musí být dostatečně suché, aby se na sebe nelepilo při krájení, ale na druhé straně dostatečně elastické, aby se nelámalo.



B. RUČNÍ VÁLENÍ

Odpočinuté těsto rozřízneme na dva, tři anebo čtyři díly, záleží na naší zručnosti. Pokud jsme začátečníci, je lepší pracovat s menším bochánkem. Vál pomoučnime a prsty těsto jemně zplošnime do kruhovitého tvaru...



Začneme těsto jemně válet: vždy od středu kruhu směrem od sebe...



Netlačíme příliš a pokaždé když dokončíme pohyb, těsto o čtvrtinu otočíme. Takto pokračujeme, dokud nezískáme tloušťku cirká 3 mm...



Nyní začneme těsto natahovat: váleček položíme na vnější okraj kruhu, těsto nadzvedneme a položíme na váleček...



Jemným tlakem vyválíme cirka čtvrtinu délky kruhu: válečkem rulujeme pohybem od sebe k sobě , ale těsto zároveň jemně natahujeme. Druhou rukou přidržujeme druhý konec těsta...



34.

Takto pokračujeme a natahujeme vždy o kousek těsta navíc, dokud nenavineme celou délku: válečkem rulujeme po těstě a směrem od sebe těsto natahujeme. V opačném směru, k sobě, těsto na váleček navíjíme. Vše to jde samo, těsto rukou pouze přidržujeme a váleček necháme klouzat v dlani...



35.

Jakmile jsme jej navinuli celé, otočíme ho a srolujeme v celé délce. Opět začneme těsto natahovat jako v předešlém kroku. Takto pokračujeme dokud nemá těsto požadovanou tloušťku (pro přípravu plněných těstovin je třeba, aby bylo těsto velmi tenké, tlusté maximálně 1mm)...



36.

Pro přípravu plněných těstovin, těsto použijeme okamžitě. Naopak, pokud budeme těsto krájet (ručně anebo na strojku) musíme ho nechat nejprve oschnout (na čisté suché utěrce anebo na sušáku na těstoviny). Bude to chtít cirká 15-30 minut, záleží na vlhkosti těsta a vzduchu. Těsto musí být dostatečně suché, aby se na sebe nelepilo při krájení, ale na druhé straně dostatečně elastické, aby se nelámalo.



37.

KRÁJENÍ

Požadované tvary můžeme nakrájet přímo na strojku, pokud je tento opatřen nástavci...



V opačném případě těstoviny nakrájíme ručně: na čtverce 12x12 cm pro „kapesníčky“ anebo na obdélníky 12x15 cm pro lasagne a cannelloni...



Abychom získali tagliatelle, plát nejprve třikrát přeložíme...



Poté ostrým nožem nakrájíme těsto na požadovanou šířku: 0,5 cm na tagliolini, 1 cm tagliatelle, 1,5 cm fettuccine a 2 cm na pappardelle...



Pokud chceme čerstvé těstoviny uchovat, je třeba je nejprve usušit. Tagliatelle a podobné formáty navineme na prsty a vytvoříme hnízda, které necháme sušit 1-2 hodiny na pomoučněném vále anebo na plechu...



42.

Lasagne, plát vedle plátu, necháme sušit na pomoučněné utěrce překryté druhou pomoučněnou utěrkou.