

Φρέσκα ζυμαρικά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Αλάτι 1 κ.γ.
- 3 αυγά
- Χρόνος Προετοιμασίας
- 1
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 6 άτομα

Μπορεί να ακούγεται δύσκολο ή πολύπλοκο. Όμως είναι μια πολύ εύκολη διαδικασία. Τόσο εύκολη που μπορεί να γίνει ένα μαγειρικό παιχνίδι ακόμα και για τα παιδιά.

Σε καθαρή επιφάνεια εργασίας βάζουμε το αλεύρι και δημιουργούμε στο κέντρο ένα μικρό λάκκο. Σπάμε τα αυγά απευθείας μέσα στο λάκκο που έχουμε δημιουργήσει και πασπαλίζουμε από πάνω το αλάτι. Αυτό θα μας διασφαλίσει ότι η ζύμη μας θα αλατιστεί ομοιόμορφα. Με ένα πιρούνι χτυπήστε τα αυγά και στη

συνέχεια με τα χέρια αρχίστε να ενσωματώνετε το αλεύρι, μέχρι να γίνει μια παχιά ζύμη. Στη συνέχεια αρχίζετε το κανονικό ζύμωμα όπως θα κάνατε με ένα ζυμάρι πίτας. Θα σας πάρει περίπου 10 λεπτά. Όταν η ζύμη είναι έτοιμη την τυλίγουμε καλά με διαφανή μεμβράνη και την βάζουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί τουλάχιστον για 30 λεπτά. Ακόμα καλύτερα θα ήταν να προετοιμάσετε τη ζύμη από το προηγούμενο βράδυ.

Στη συνέχεια χωρίζουμε τη ζύμη σε 4 ίσα μέρη και τους δίνουμε οβάλ σχήμα με τα χέρια μας. Στερεώνουμε καλά τη μηχανή για ζυμαρικά στο τραπέζι μας και έχοντας τη ρυθμίσει στην πιο ανοιχτή ρύθμιση περνάμε το πρώτο κομμάτι ζύμης. Μόλις βγει το πρώτο ζυμάρι το διπλώνουμε στον εαυτό του και το περνάμε ξανά μέσα από τη μηχανή. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία μερικές φορές. Στη συνέχεια κλείνουμε τη ρύθμιση της μηχανής και περνάμε και πάλι τη ζύμη μας μέχρι να έχει το πάχος που μας ικανοποιεί. Όταν φτάσετε στο σημείο αυτό τότε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ζύμη για να φτιάξετε οποιοδήποτε είδος μακαρονιού όπως κανελόνια, λαζάνια ή ότι άλλο επιθυμείτε.

Πηγή: cookbox.com.cy