

Široki rezanci | Tagliatelle



- 330 g glatkog brašna
- ili 230 g brašna i 100 g tvrdi-durum pšenični griz
- 3 jaja (200 g)
- 1 VŽ (5 g) ulja

Pročitajte više o [pripremi tijesta](#) za tagliatelle, odnosno široke rezance.

Tijesto za široke rezance, tagliatelle umjesite od jaja, brašna i/ili [tvrdog grisa](#), BEZ soli.

Ako radite i **tagliatelle** konzumirate ih odmah, friške onda ~~onda~~ ~~tijesto~~ radite samo od brašna. Mislite li tagliatelle sušiti i čuvati, zamjenite 1/3 -1/2 brašna sa tvrdim, **durum grizom**.

Zamjesite **tijesto za tagliatelle** prvo mašinom za tijesto. Zatim nastavite rukama i to tako da tijesto stanjite pa ga preklapate. Ponavljajte to 10-12 puta.

Formirajte rolicu od **tijesta za široke rezance** promjera 5cm, uvijte je u plastičnu foliju i ostavite par sati da odstoji. Najbolje preko noći u hladnjaku, ali ga izvadite 2-3 sata prije da se vrati na sobnu temperaturu.

Na dobro pobrašnjenj daski razrežite tijesto na 4 jednaka komada, te svaki komad ravnomjerno formirajte i stanjite dlanom da paše u mašinu, odnosno da vam ga je lakše valjati.

Bitno je da kod **izrade tjestenine** mašinom, da ti prvi komadi tijesta budu relativno pravilnog oblika, inače razvaljano **tijesto za tjesteninu** bude nesimetrično i teško ga je poslje pravilno rezati.



Svaki komad prije stavljanja u mašinu malo pobrašnite.

Krenite u etapama od najdebljeg pa do broja 5. Neka ide **valjanje tijesta** sljedećim rasporedom; 2 prolaza na 1, 2 prolaza na 3. Prerežite komade na pola i završite sve sa dva prolaza na 5 ili 6 ako želite da je tijesto tanje.

Ostavite razvaljano **tijesto za široke rezance** par minuta na pobrašnjenom stolnjaku da se prosuši.



Radite li **tanje rezance** na mašinu postupak je jasan, svaki komad pustiti još jednom, pridrživajući ga rukama kroz rezač. Dobivene **široke rezance** malo pobrašnite i lagano uvrnite, tako da dobijete hrpicu i ostavite da se prosuše na stolnjaku.

Volite li **šire tagliatelle**, jednostavno razvaljano tijesto preklopite, bez pritiskanja, (pazivši da se rubovi podudaraju i da se tijesto međusobno ne zalijepi). Oštrim nožem odrežite na željenu širinu.

Naravno i **tanje tagliatelle** možete rezati nožem. Svaku **tagliatellu** ispravite i opet svinite u malu hrpicu na stolnjak, da se prosuše.

Ako si napravite mali **stalak za sušenje tjestenine**, možete ih i kratko objesiti. Nedostatak **sušenja tjestenine na stalku** je; da **široki rezanci** pucaju kada se prosuše i počnete ih skidati, odnosno stavljate kuhati. U principu stalak je dobra opcija samo za odlaganje **tagliatella** kratko prije kuhanja (da vam ne smetaju ili ako imate mali stol na kojem radite).

Radite li **tanje široke rezance** na mašinu postupak je jasan, svaki komad pustiti još jednom, pridrživajući ga rukama kroz rezač. Dobivene široke rezance malo pobrašnite i lagano uvrnite, tako da dobijete hrpicu i ostavite da se prosuši, pokriveno 1-2 sata do pripreme.

Tagliatelle kuhajte u slanoj vodi (10g /L) dok ne isplivaju, odnosno dok probom ne utvrdite da odgovaraju vašem ukusu. Neprosušanim, **svježim tagliatellama** treba svega 2-3 minuta kuhanja (ovisno o debljini).

Široke rezance možete i skroz osušiti (pazite pucaju) te čuvati na tamnom u hermetički zatvorenoj kutiji.

