

# Tijesto za tjesteninu



Na svakih 100 g glatkog brašna:

1 jaje  
1TL ulja  
¼ TL soli

Za 2 osobe (350 g gotovoe tjestenine) je dovoljno 300 g brašna.



Razdvojite bjelanjke od žutanjaka. Tako će te moći kontrolirati tvrdoću tijesta.

U posudu dodajte brašno i u sredini napravite rupu u koju prvo dodajemo žutanjke i sol te malo ulja.

Promješajte i dodajte bjelanjke, ako je potrebno dodajte još jedno jaje, ili MALO (1EL) vode.



Izvadite na dasku te rukama(ja još nisam vidio kućnu mašinu koja može mjesiti ovo tijesto) umjesite čvrsto, ali ipak elastično tijesto.

Pokušajte kad mjesite da dodate što manje(bolje uopće ne) brašna.

Ovo je osnova za svu tjesteninu sa jajima.



Razvaljajte tijesto u više prolaza, valjkom još bolje mašinom za tijesto u komade duljine 20-25 cm. Debljina ovisi o tome šta će te poslje radit iz njega.

Za lazanje, malo deblje tijesto recimo 3mm, za tagliatelle oko 2mm. Pravi osjećaj će te dobit kad sami pokušate..

Ako nemate mašinu za tijesto, tagliatelle možete iz dobro nabrašnjenog i u rolu savinutog tijesta izrezati nožem.