

Aparat za tjesteninu



PRIJE PRVE UPORABE

Prije prve uporabe mašine za tjesteninu, obrišite sve dijelove mašine suhom krpom kako bi se uklonili eventualni ostaci tvorničkog podmazivanja mašine. Nakon toga kroz valjke i rezače propustite manju količinu tijesta koji nakon toga bacite.

NAČIN UPORABE

Mašina za tjesteninu može razvlačiti tijesto na 9 različitih debljina. Debljina se može podesiti sa ručicom koju okrećete (slika 2) na način da ju lagano izvučete prema van i onda okrećete na željenu poziciju označenu sa brojevima od 1-9. Broj 1 je najmanja širina od cca. 0,5 mm, a broj 9 je najveća širina od cca. 3 mm.



SAVJET: Ukoliko rezači ne režu dobro rezance, tijesto je premekano. Tijesto ponovo oblikujte u cjelinu i ponovo ga propustite kroz valjke za razvlačenje. Razvučeno tijesto uvijek ostavite da se malo osuši ali mora biti savitljivo kada ga režete. Ako je pre suho neće moći proći kroz rezač.

KUHANJE

Stavite tjesteninu u osoljenu kupuću vodu (4 litra vode za 500 g. tjestenine). Kuhajte tjesteninu 2-5 minuta ovisno o debljini uz povremeno miješanje. Kuhanu tjesteninu ocjedite i servirajte.

Mašina se sastoji od dva dijela. Dio sa glatkim valjcima koji služi za razvlačenje tijesta i dio sa rezačima koji služi za rezanje tijesta na rezance (dvije različite širine). Za razvlačenje tijesta koristite dio sa glatkim valjcima na način da ručicu za okretanje umetnete u bočni otvor na tom dijelu mašine. Tijesto razrežite na manje dijelove koje lagano spljoštite kako bi valjci lakše zahvatili tijesto. Stavite tijesto na valjke sa gornje i lagano okrećite ručicu. Sa donje strane će izaći razvučeno tijesto debljine koju ste odabrali (slika 3)



Nakon što ste tijesto razvukli na trake, na mašinu dodajte nastavak za rezanje rezanaca na način da nastavak zakvačite na zakvačke koje se nalaze na oba dva nastavka. Ručicu za okretanje premjestite u otvor na dodanom nastavku za rezanje (slika 5)

Stavljajte trake razvučenog tijesta jednu po jednu na vrh valjaka za rezanje i lagano okrećite ručicu. Sa donje strane izaći će gotovi narezani rezanci u jednoj od dvije moguće širine koju ste odabrali.

Narezane rezance ostavite neko vrijeme da se osuše na zraku, nakon čega ih možete koristiti.



PRIPREMA MAŠINE ZA TJESTENINU

Učvrstite mašinu za tjesteninu na ravnu radnu površinu ili stol koristeći stezaljku na navoj koja se nalazi u setu (slika 1) na način da gornji dio umetnete u bočni otvor na mašini a donji dio sa stezaljkom ispod radne površine. Zategnite navoj do pozicije da se mašina više ne može pomicati.



PRIPREMA TIJESTA

Tjestenina (rezanci) za 6 ljudi:

500 g bijelog mekog brašna ili mješavinu 250 g. mekog brašna i 250 g. durum brašna ako ovolite tjesteninu al dente.

5 jaja

NE dodavati sol

Stavite brašno u zdjelu za miješanje, dodajte jaja i lagano miješajte vilicom dok smjesa ne postane dovoljno kompaktna da možete nastaviti rukama ili mikserom za tjesteninu ok 10 minuta. Ako je smjesa pre suha dodajte malo mlake vode, a ako je pre mekana dodajte malo brašna. Tijesto je spremno kada se više ne ljepi za prste, Istresite tijesto na radnu površinu i razrežite na manje dijelove koji mogu stati u mašinu za razvlačenje.