



Готовим домашнюю лапшу

Вам
понадобится



8 ст. л.
можно заменить
пшеничную муку рисовой
или гречневой

+



1 шт.

+



¼ ч. л.
йодированная
с пониженным
содержанием натрия

+



50 мл

Обратите внимание.
Лапшу можно сде-
лать цветной, доба-
вив в яичную смесь
перед ее смешиванием
с мукой сок свеклы,
моркови или зелени.



1



Просеять муку.

2

В просеянной
муке сделать
углубление,
осторожно раз-
бить яйцо, до-
бавить соль.



3



Перемешать тесто, под-
ливая тонкой струйкой
холодную воду.

4

Получившийся плот-
ный крутой колобок
теста накрыть
полотенцем

или завернуть
в пищевую плен-
ку и дать ему по-
стоять в течение
20–30 мин.



5



Тесто тонко раскатать
(до 1–1,5 мм толщиной).

6

Нарезать тесто
полосками по
1,5–2 см.

Сложить их стопочкой,
пересыпая мукой.

Острым ножом нашинко-
вать лапшу.

7

Подсушить лапшу
в течение 1 ч.

Если лапшу плани-
руется использовать
не сразу, то нужно подсушить
ее в течение 3–4 ч, затем по-
ложить в закрытую емкость
и убрать в холодильник.

Использовать в течение 72 ч.

8



Перед приготовлением по-
ложить в сито или дуршлаг,
чтобы стряхнуть излишки
муки.

9



Опустить в кипящую воду
и варить 7–10 мин.