



KÁPOSZTÁS TÉSZTA HÁZI GYÚRT TÉSZTÁBÓL

Az Old Millers' Soft &Tasty Bread Mix lisztet próbáltam ki házi kifőtt tésztához. Az eredmény nagyon finom lett. Káposztás tészta készült ma, de ugyanúgy krumplis tésztának is jó. A mennyiséget csak hozzávetőlegesen mértem, a tésztából kb. 3 adag lett.

Kb. 20 evőkanál Old Millers' Soft &Tasty Bread Mix lisztet gyúrótálba teszünk, adunk hozzá 3 közepes méretű tojást , egy jó csipet sót és apránként adagolva kb. 1,5 dl vizet. Annyi víz kell csak, hogy összegyúrva jó kemény tésztát kapjunk. 3 cipót formálunk és egyenként kisodorjuk azokat, amilyen vékonyra tudjuk. A kisodort tészta tetejét meglisztezzük, felcsíkozzuk, majd 2-2 csíkot egymásra téve, „kockára”szeleteljük. Közben vizet forralunk, egy jó csipet sóval, és ebben kifőzzük a tésztát, de nem egyszerre, hanem 3 részletben. A vízbe tesszük az egy harmadát, elkeverjük, és az újraforrástól számított kb. 1-2 percig főzzük. A megfőtt tésztát szűrővel kiszedjük és a már előzőleg elkészített káposztára szedjük. Ugyanígy járunk el a többi tésztával is.

A színe egy kicsit a teljes kiőrlésű búzalisztből készült tésztára hasonlít.



