



Σκιουφιχτά Μακαρόνια on the making!

by Alex Tsiotinis

Εκτέλεση

Για το ζυμάρι
200g αλεύρι
χωριάτικο για πίτες
1 πρέζα αλάτι
10g ελαιόλαδο
100g νερό

1. Τοποθετούμε σε μια λεκάνη το αλεύρι και το αλάτι.
2. Κάνουμε μια λακούβα στο κέντρο σαν κρατήρα ηφαιστείου.
3. Βάζουμε εκεί το νερό και το ελαιόλαδο.
4. Με την βοήθεια ενός πιρουνιού, ανακατεύουμε το αλεύρι με τα υγρά, και μόλις πάρει τη μορφή ζυμαριού ξεκινάμε να το δουλεύουμε πολύ καλά με το χέρι.
5. Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 30' στο ψυγείο.
6. Με τη βοήθεια μιας μηχανής ζυμαρικών, ανοίγουμε το ζυμάρι μας μέχρι το 7 περνώντας ένα ένα σταδιακά όλα τα νούμερα ξεκινώντας από το 1 (εάν δούμε πως κολλάει, πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι).
7. Διπλώνουμε και ανοίγουμε για 2η φορά μέχρι το 7 πάλι.
8. Κόβουμε τετράγωνα κομμάτια με κουπ πατ (κόφτης ζύμης) ή με ένα απλό μαχαίρι.
9. Παίρνουμε ένα ξυλάκι από σουβλάκι και τυλίγουμε με τη βοήθειά του κάθε τετράγωνο ζύμης έχοντας το τοποθετήσει διαγώνια.