ASIATISKT

Alkaline Noodles - Ramen Nudlar

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **120 min** Portioner: **4**

120

Ramen nudlar kan du göra hemma och blir så mycket godare än att köpa massproducerade nudlar på din lokala affär, dessutom sparar du pengar!

Med endast 4 ingredienser kan du skapa ett flertal olika asiatiska rätter. Min stora favorit är Ramen; långkokt buljong med olika fräscha toppings. Man börjar med att baka av bikarbonatet. Detta görs för att nudlarna ska bli lite tuggigare i konsistensen och för att det ska klara av att ligga i varm soppa längre tid innan de blir överkokta. Man vill ju inte ha överkokta nudlar eller spaghetti liksom! Kan smaka lite konstigt om du äter nudlarna helt som dom är, och det är just på grund av bikarbonatet. Men när det ligger i soppa eller sås så försvinner det.
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

0,5 dl bikarbonat
400 gram vetemjöl

100 gram varmt vatten
100 gram kallt vatten
1 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

1. Baka av bikarbonatet på ett bakplåtspapper mitt i ugnen på 120grader i ca 1,5 timme.

2. Häll det varma vattnet i en bunke, tillsätt 4tsk av det bakade bikarbonatet. Rör om till det är upplöst. (resten av bikarbonatet kan du spara till nästa gång du gör nudlar).Enklast blir det om du använder baksmakin för denna deg är väldigt svår att arbeta med annars. Det krävs väldigt mycket knådning för att få ihop degen.

3. Tillsätt sedan det kalla vattnet, mjölet och sätt på baksmaskinen på lägsta fart och låt knåda i ca 10 minuter.

4. Plasta sedan in degen och låt vila 20 minuter i rumstemperatur.

5. Knåda i maskin yttligare 10 minuter. Plasta sedan in igen och låt vila i kylen 1 timme.

6. Dela upp degen i 4 bitar och kavla ut till önskad tjocklek på mjölat bakbord. När du nått önskad tjocklek så häller du på lite mjöl direkt på degen för att den inte ska fastna när du försiktigt rullar ihop degen. Skär sedan upp nudlar i önskad tjocklek. Desto längre nudlar, desto godare tycker jag att det blir.(Har du en pastamaskin så använder du självklart den.)Tillsätt yttligare lite mjöl när du skurit upp nudlarna och lyft försiktigt dem med händerna så alla pudras lätt, detta gör du för att nudlarna inte ska fastna i varandra.

7. Koka sedan ca 2-3 minuter beroende på tjockleken. Om du ska använda nudlarna till ramensoppa så tänk på att koka dem "al dente" då det kommer ligga i varmsoppa. Som sagt så vill man inte ha överkokta nudlar. Kolla nudlarna under kokning så att det inte fastnar i varandra och skölj sedan av med kallt vatten för att stoppa tillagningsprocessen och för att skölja av överflödig stärkelse. Funfact; Nudlarna kommer ändras i färg och bli lite gulare på grund av bikarbonatet. :) Smaklig måltid och lycka till!