

## Baking Challenge 20

# Fresh Pasta – Mỳ trứng tươi

(Host: [Kiwi](#), [Trà My](#))



Kiwi và Trà My rất vui được làm host cho Baking Challenge 20. Ở Baking Challenge này, xin giới thiệu với các bạn cách làm mỳ tươi từ các nguyên liệu đơn giản và hết sức quen thuộc. Thay vì nướng bánh như các challenge khác, challenge này chúng ta chỉ sử dụng đến cây cán bột vào dao để làm ra một loại mỳ trứng tươi mới. Công thức được sử dụng là công thức có chỉnh sửa (cho phù hợp với điều kiện nguyên liệu ở VN) từ cuốn [The Professional Chef](#) phát hành bởi The Culinary Institute of America. Trong các hướng dẫn bên dưới, từ khâu cán mỳ trở đi chúng tôi phân chia thành hai cách: bằng tay và bằng máy. Dù cho là cách nào, kết quả vẫn cho sợi mỳ dai và thơm ngon, chỉ khác ở chỗ độ dày mỏng chênh lệch mà thôi. Vậy nên nếu bạn không có máy cán mỳ hỗ trợ, bạn vẫn có thể làm được mỳ homemade.

Từ thành phẩm mỳ tươi, có thể làm thành vỏ há cảo, bánh gói hay mỳ sợi để chế biến thành các món ăn chơi khác nhau.

Chúc các bạn thành công!

---

## 1. Công thức:

### Fresh Pasta – Mỳ trứng tươi

#### Dụng cụ:

- Cây cán bột
- Dao cắt Pizza/dao cắt thông thường
- Móc treo quần áo/ giá phơi mỳ
- 1 nĩa ăn
- Máy cán mỳ (Optional\*)

#### Nguyên liệu:

- 460g bột mỳ (chúng tôi dùng bột mỳ Cái cân)
- 2 tbsp (30ml) dầu olive
- 1/2 tsp muối
- 5 trứng (63-65g/1 quả)
- Bột mỳ áo

#### Cách làm



Cho bột lên bàn/ mặt phẳng, vun thành đống, khoét một lỗ ở giữa.  
Đập trứng vào lỗ, rắc muối, dùng nĩa trộn nhẹ cho bột quện vào trứng  
Dùng tay nhào bột thành một khối mịn dẻo. Thêm nước hoặc bột nếu cần.  
Chia bột làm 3 hoặc 4 phần, vê tròn rồi bọc nilong, để các khối bột nghỉ trong 15'



***Nếu làm bằng tay:***

Lấy từng khối bột ra, rắc bột áo, dùng cây cán bột cán cán mỏng, vừa cán vừa thêm bột áo nếu cần.

Vắt miếng bột lên mắc áo 5-10' cho bột se lại

Dùng dao/dao cắt pizza cắt bột thành các dải nhỏ dài



**Nếu làm bằng máy:**

Cán bột mỏng tương đối, áo cho bột, cho bột chạy qua máy (rãnh thẳng) cho mỏng hẳn

Vắt bột lên mắc áo 5-10' cho bột se lại

Đưa bột qua rãnh cắt của máy cán mỳ, quay và cắt bột thành sợi nhỏ



Sợi mỳ sau khi cắt có thể hong trên mắc cho khô thêm.

**Cách dùng:**

- Nếu làm mỳ trộn thì trộn mỳ qua nước sôi + chút muối trong 3,4 phút rồi chế biến như mỳ bình thường
- Nếu làm mỳ nước thì thả thẳng vào nồi nước dùng và nấu thêm cho mỳ chín.
- Nếu làm vỏ há cảo/ bánh gối cần cán thật mỏng.

**Lưu ý:**

- Có thể cán thêm hoặc bớt bột trong quá trình trộn, điều này phụ thuộc vào nguyên liệu bạn sử dụng. Kinh nghiệm là bớt lại ít bột trước khi trộn, sau này thấy thiếu thì thêm vào.
- Dầu olive là ngon nhất, tuy nhiên có thể thay bằng dầu cooking oil thông thường
- Luôn luôn sử dụng bột áo cho khỏi dính
- Khi hong tấm bột trên mắc, cần lưu ý áo bột cho đủ, tránh tình trạng tấm bột dính dẫn đến biến dạng.
- Có thể thêm một số loại rau củ nghiền phù hợp và bớt đi lượng bột trong quá trình trộn để tạo ra các loại mỳ khác nhau ví dụ mỳ cà rốt, mỳ bó xôi... Tùy theo loại nguyên liệu thay thế mà sợi mỳ có thể có các màu sắc khác nhau.

***Tham khảo:***

Clip trộn bột pasta

<http://www.youtube.com/watch?v=AmP8cz20YiU&feature=related>

Clip nhào bột:

<http://www.youtube.com/watch?v=YdV8ayG1Ego&feature=related>

Clip cán mỳ bằng máy cán

<http://www.youtube.com/watch?v=bZlQqq1svRk&feature=related>

Clip dùng máy quay tay – cắt mỳ ống dạng miếng

<http://www.youtube.com/watch?v=95pBBOWpd1Q&feature=fvwrel>

**2. Yêu cầu:**

***Bài làm:***

- Thành viên bắt buộc phải làm theo công thức trên, có thể thêm bớt các nguyên liệu để tạo thành loại mỳ riêng
- Phần tạo hình/cắt có thể dùng tay hoặc dùng máy tùy thích
- Từ sản phẩm mỳ tươi, yêu cầu làm thành một món ăn bày trên đĩa/bát, yêu cầu giải thích rõ về món ăn trong phần trả bài.

***Hình ảnh: 5 ảnh***

1 ảnh các công đoạn thực hiện

1 ảnh tấm bột trước khi cắt

1 ảnh nhìn rõ sợi mỳ sau khi cắt

1 ảnh món ăn hoàn chỉnh làm từ mỳ homemade

***Nộp bài:***

Từ 00.00-24.00 giờ VN ngày 11/04/2011

Mỗi bài post không quá 5 ảnh. Trường hợp nhiều ảnh post làm 2 bài khác nhau ghi rõ phần 1, phần 2.

***Yêu cầu thành viên không public công thức trước ngày 11/04/2011***