

手打ちうどん

おやこまんま 2011. 11. 15(火)

あとピロピロる〜
さかえまちじどうかん
042(585) 8281

木杓米斗 (5人分)

中力米粉 500g
塩 13g
水 220cc

打ち米粉 (コーンスターチ)

ほまとう風にする場合

大根 ごぼう
人参 かぼちゃ
鶏肉 油あげ
だし みそ などなど

つけうどんにするときは

ゆで方

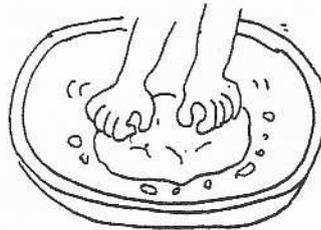
- ① 煮立った湯の中にパラパラ入れる (かきまぜない!)
- ② 5分くらいしてゆんがもりよがりきたら、せいろをさす。9分ゆであがり
- ③ 流水にさらして4~5回洗う
ゆでたのをどうぞ!!

①



塩水を作り、カップ1杯分は米粉の中に少しずつ加えてかきまぜていく。残りの水は様子を見ながら少しづつまぜる。

②



カを入れてこねていく。ひとかたまりにならなくてもOK。

③



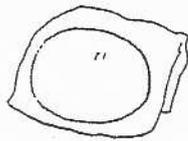
米袋などの厚手のビニール袋に入れる。

④



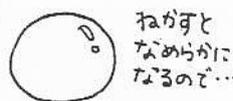
さあ元気よくふるまう!!

⑤



ひとまとまりになった生地をビニール袋に入れておたたかいところに30分おいてねかせる

⑥

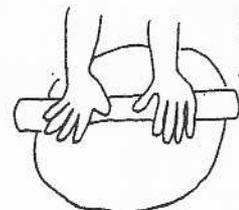


ねがすと
なめらかになるのぞ...



再びビニール袋に入れて平らにのびます

⑦



コーンスターチ たっぷりと!!

打ち米粉をした台において全体をのびます

⑧



めんぼうに生地をまきつけ前に押しながら両はしを広げる

⑨



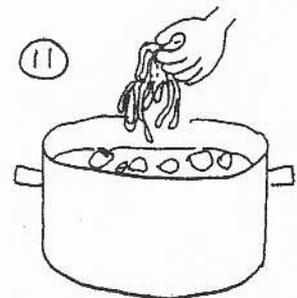
4mmの厚さになったらひょうぶたにみにする

⑩



5mm幅にきる
きったら米粉をはたいて広げる

⑪



汁の中に入れて煮こむ。



できあがり!!