



うどん

株式会社ライナス いろは

4月28日(火) 15:30 ~ 17:00

ざいりょう ちゅうりき こ しお みず こむぎこ う こ
材料: 中力粉(500g)、塩(29g)、水(221g)、小麦粉(打ち粉)

こうてい きじづくり
工程: 生地作り

①ボールに^{しお みず い}塩と水を入れ、よくとかし^{しおみず つく}塩水を作る



②^{ちゅうりき こ はんぶん しおみず}中力粉に半分の塩水を入れませ、^{のこ はんぶん しおみず い}残り半分の塩水を入れ、そぼろ
^{じょう ま}状になるまで混ぜる



③^{き じ}生地がこぼれないようボールの中で丸めて、^{なか まる}
^いジッパーに入れる



ふ こうてい 踏む工程

④ ^{きじ ひろ}生地を広げやすいよう、^{ちゅうおう お}ジッパーの中央に置きます。

^{かたあし きじ ひろ}片足で生地を広げ、^{たいじゅう ふ}体重をかけて踏みます



⑤ ^{ひょうめん}表面がツルツルになったらたたみ、^{ふたた ふむ}再び踏む。

^{きじ の}これを生地が伸びなくなるまで、^{かいく かえ}5～6回繰り返す。



⑥ ^{ちよっけい}直径25～30cm になったら、^{ふくろ くち と}袋の口を閉じて^{れいぞうこ}冷蔵庫

^{い ね}入れて寝かせて^{きじ かんせい}生地の完成

