

株式会社ライナス ブランケット ラーメンの麺を作ろう！

令和8年4月29日（水）

材料【1人分】

強力粉	80g
薄力粉	20g
重曹	1g
塩	ひとつまみ
水	45cc

○その他材料

- ・コーンスターチ
- ・チャーシュー
- ・豚肉
- ・たまご
- ・もやし
- ・ネギ
- ・ラーメンの素 など

1 ボウルに水を入れ、重曹、塩を加えて混ぜる(打ち水)。



2 大きめのボウルに強力粉、薄力粉を入れて混ぜ、打ち水を加える。なじむまでぐるぐると手で混ぜ、手早く一つにまとめ、ラップで包んで5分ほどおく。



3 生地をポリ袋に入れ、5mmほどの厚さまでのぼし半分に折り畳んでさらにのぼす。この作業を表面がなめらかになるまで10~15回ほど繰り返し、ポリ袋に入れたまま空気を抜いて1時間ほどおく。



4 コーンスターチで打ち粉(分量外:適量)をし、厚さ3mmほどにのぼす。3等分に互い違いに折り返して重ね、食べやすい太さに切る。



5 麺を湯がきます

6 もやしや豚肉をフライパンで炒め、塩胡椒などで味付けをします

7 ラーメンの素を器に入れ、お湯で希釈します

8 麺→好きな具材を盛り付けて完成です ✨

※アレルギー対策として、麺をビーフンに変更いたします。

※衛生面と感染者予防のため、マスクの持参をお願いいたします。