

アンケートでご要望頂いた、手打ちうどんのレシピを紹介します★



お子様と一緒に挑戦！！

手打ちうどんの作り方

【材料】(1~2人分)

- 小麦粉 105g
- 水 50g
- 塩 4g~5g
- 麺つゆ 適量
- ねぎ(小口切り)
- 天かすなど 適量

寒さが増し、
温かいうどんを食べた
くなる季節です☺
是非、ご家庭で挑戦し
てみてください♪



【作り方】



①小麦粉をボウルに入れます。



②塩水を入れます。

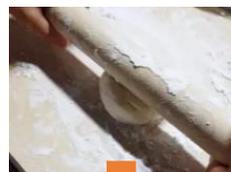


③塩水を2回くらいに分けて加え、捏ねます。

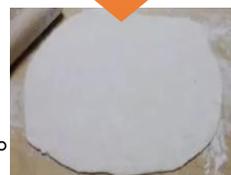


④ジップロックに入れ、足で踏みます。

⑤ひとまとめにして、ジップロックに入れ
冷蔵庫で30分~1時間ほど寝かせます。



⑥打ち粉(分量外)をしてのばします。



⑦伸ばして、三つ折りにたたみ、
5ミリ幅に切ります。



⑧熱湯で、お好みの固さに茹でます。
(2~5分くらい)



⑨麺つゆを加え、具をトッピングして
手作りうどんの完成です♪

