

ヌードルメーカー専用 生パスタレシピ

◎お勧め小麦粉

□中力小麦粉【吟打ち】 日本製粉株式会社 製

最高級手打ちうどん用中力小麦粉です。もちもちした食感となめらかさが生パスタのベース小麦粉として最適です。独特の甘味がパスタにも良く合います。

灰分0.35±0.03% たん白8.8±0.5%

原料 小麦（オーストラリア、日本）

□デュラムセモリナ【ジョーカーA】 日本製粉株式会社 製

デュラム小麦のセモリナ（粗挽きした粒状粉）です。デュラム小麦のみが持つ歯ごたえと弾力がパスタには不可欠です。またセモリナだけが持つ適度な麺のざらつきもお楽しみいただけます。ヌードルメーカーでは100%使用より中力粉等と合わせて使用する事により特長を發揮します。

灰分0.75±0.05% たん白11.0%以上

原料 小麦（アメリカ、カナダ、他）

□デュラム小麦原料小麦粉【マルコポーロ】 日本製粉株式会社 製

デュラム小麦を一般的な小麦粉の粒度まで細かく粉砕した小麦粉です。適度な黄色みと歯切れ、弾力が生パスタに最適です。100%でも使用できますが生パスタらしいもちもちした食感を出すには中力粉等とブレンドしたほうがベストです。

灰分0.70±0.05% たん白11.0%以上

原料 小麦（カナダ、アメリカ、他）

◎生パスタ製法



■ヌードルメーカー設定

- | | | | |
|----------|--------|----|--------|
| ○リングイネ | 1. 6mm | 平麺 | キャップ使用 |
| ○スパゲッティ太 | 2. 0mm | 丸麺 | キャップ使用 |
| ○スパゲッティ細 | 1. 6mm | 角麺 | キャップ使用 |

■配合（4～6人前）

『デュラムセモリナ使用配合』



リングイネ生麺

□デュラムセモリナの質感とざらつきが特長の生パスタです。クリーム系のソースやオイルソースによく合います。

ジョーカーA	20%	100g
吟打ち	80%	400g
冷水（3℃～5℃）	16%	80g
卵（M2個）	20%	100g
食塩	0.4%	2g

○茹であげ

- リングイネ たっぷりの沸騰したお湯で8分～9分ゆでる。
- スパゲティ太 たっぷりの沸騰したお湯で6分ゆでる。
- スパゲティ細 たっぷりの沸騰したお湯で5分ゆでる。

○調理

オリーブオイルでさっと炒め好みのソースをかけるかソテーする。

■配合（4～6人前）

『デュラム小麦粉使用配合』



スパゲッティ生麺

- デュラム小麦粉の風味と食感を活かしたもちりした食感の生 pasta です。
ヌードルメーカーの特長を引き出す配合です。
ナポリタン、ボロネーゼ等トマト系の pasta によく合います。

マルコポーロ	30%	150g
吟打ち	70%	350g
冷水（3℃～5℃）	16%	80g
卵（M2個）	20%	100g
食塩	0.4%	2g

○茹であげ

- リングイネ たっぷりの沸騰したお湯で8分～9分ゆでる。
スパゲティ太 たっぷりの沸騰したお湯で6分ゆでる。
スパゲティ細 たっぷりの沸騰したお湯で5分ゆでる。

○調理

- オリーブオイルでさっと炒め好みのソースをかけるかソテーする。

■工程（デュラムセモリナ、デュラム小麦粉共通）

○ミキシング8分に設定 最初1分は2種の小麦粉のみで粉体混合する。

1分経過後から加水を始める事。

○冷水に食塩をホイッパー等でしっかり溶かした後、卵を加え小麦粉に加水する。



○最初に出てきた麺は十分に練られていないので再度生地に戻し練ります。約15cm

○一人前 120g～160gに取り分けます。



◎ラザニア製法



■ヌードルメーカー設定

○製麺用キャップ 0. 8mmシート使用

○ミキシング8分に設定 最初1分は2種の小麦粉のみで粉体混合する。

卵食塩水を投入し5分捏ねる。

電源を一度オフにしリセットした後捏ね時間を8分にセットしスタートさせる。

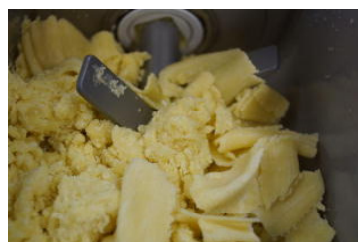
5分すぎた段階でオリーブオイルを投入する TOTAL 16分

■配合

デュラム小麦粉使用

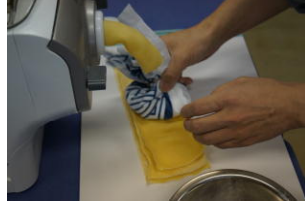
□デュラム小麦粉の風味と食感を活かしたもちりした食感のラザニアです。

マルコポーロ	50%	250g
吟打ち	50%	250g
水(20℃~24℃)	40%	200g
卵(M2個)	水と合計で200gになるように調節する	
オリーブオイル	1%	5g



○オリーブオイルは乾燥防止の為使用する

○最初に出てきた生地は十分に練られていないので細かくちぎって再度生地に戻し練ります。約15cm



○切り分け作業において打ち粉（製麺用打ち粉か馬鈴薯澱粉）を使用する。
日本手ぬぐい等を利用すると必要量だけ散布できます。

○生地が余ったら包丁で4～6mm幅にカットしフィットチーネ（タリアテッレ）としてお召し上がりいただけます。

■調理

○ラザニアは少量の食塩を加えた熱湯で5分ゆで水分を切っておきます。

○オリーブオイルでナスのスライスを焼いておきます。

○オリーブオイルを塗った耐熱容器にミートソース、ナス、ラザニアを重ねて層にしていく。ピッツァ用チーズを掛け200℃に余熱しておいたオーブンで20分程度焼き上げます。

