

## 手ごね 手回しパスタマシン 使用 生パスタ

### 1. ジョーカーA

配合	ジョーカーA	100	300g
	卵	50	150g
	食塩	1	3g
	オリーブオイル	3	9g

### 2. ソティール

	ソティール	100	200g
	卵	60	120g
	食塩	1	2g
	オリーブオイル	3	6g

<b>工程</b>	手ごね	30分休ませる
	手ごね2	30分休ませる
	手ごね3	30分休ませる

麺棒でのばして三つ折り 10分休ませる

ローラー 最大幅に通し 四つ折り 2回～3回後 10分休ませる

ローラー 2番目のはばを通して 切歯のローラーを通す

- \* 生地が締まりやすいので柔らかめに仕込む  
捏ねはそばの菊練りしか手では難しい  
ローラーは生地が緩んでから通す事  
食感を考えると中力を50%混ぜるのがよいと思われる

### 1. デュラム全粒粉

	デュラム全粒粉	100	200g
	卵	50	100g
	食塩	1	2g
	オリーブオイル	3	6g

## 工程

打ち粉はジョーカーを少量使用

手ごね1 30分休ませる

手ごね2 30分休ませる

手ごね3 最低3時間休ませる

麺棒で薄くのばして4つ折り1回

圧延ローラーは使用せずに麺棒で伸ばしてください。フィットチーネ用のローラーでカットする（パスタ用は使えません。ダンゴになります）

ゆで時間は4分 濃い醤油味系のソースで炒める。

\*非常につながりにくいです。生地は縮まりません。

3回目の練りの後 長時間熟成で何とか生地をつなげてください。

おすすめできるレシピにはならないと思われます。（夏場はべたついてどうにもならないかも？）