

ヌードルメーカー専用 生うどんレシピ

◎お勧め小麦粉

□【吟打ち】日本製粉株式会社 製

最高級手打ち、生・ゆで麺用中力小麦粉です。麺の色調は明るくつやがあり、滑らかでふくよかな粘弾性に富んだ心地よい食感のうどんができて上がります。独特の甘味が特長の粉です。ヌードルメーカー使用時の食感のねちやつきが出にくい小麦粉でもあります。

灰分0.35±0.03% たん白8.8±0.5%

原料 小麦（オーストラリア、日本産）

□【幸せのめぐみ】柄木田製粉株式会社 製

国内産小麦を100%使用したうどん用中力小麦粉です。黄色みが鮮やかで、粘りあるもちもち感と、小麦の風味豊かなうどんがお楽しみいただけます。

灰分0.35% たん白8.9%

原料 小麦（日本 北海道）

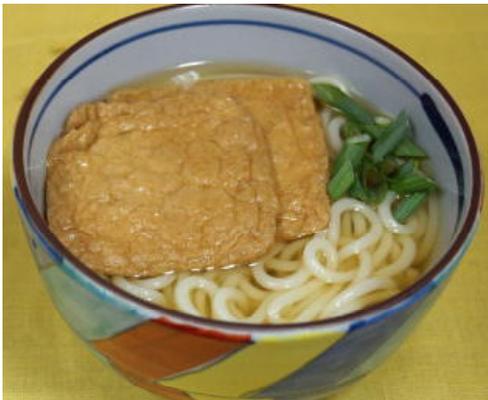
□【情熱のちから】柄木田製粉株式会社 製

小麦本来の風味をしっかりと感じられる、もちもち感の強い手打ちうどん用中力小麦粉です。国内産原料100%にでんぷんがあらかじめ配合されており、グミ感がありヌードルメーカーでの製麺に適しています。

灰分0.33±0.05% たん白8.6±1.5%

原料 小麦（日本 北海道主体）、加工でんぷん

◎生うどん製法



■生麺から茹であげた釜揚げのおいしさをお楽しみいただけます。

■よりおいしくお召し上がるには **お勧め！**

小麦粉の水和とグルテンの形成を進める為、製麺後、生麺の状態を冷蔵庫で**最低2時間**（夏期以外は室温で結構です）から24時間熟成させてから茹であげて召し上がるのがベストです。熟成により透明感が増し独特のコシと滑らかさを持った小麦の風味を生かしたうどんになります。

■ヌードルメーカー設定

○2.5mm 角 キャップ使用

○ミキシング8分に設定 よりコシと透明感を強く出したい場合はもう一度8分間ミキシングしTOTAL16分にしてください。

■配合

小麦粉	100%	500g
冷水(3℃~5℃)	36%	180g
食塩	1.2%	6g



○冷水に食塩をホイッパー等でしっかり溶かした上で小麦粉に加水する。



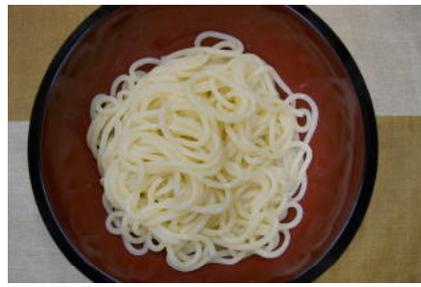
○しっかりとしたそばろ状の生地を作る。ミキシングの途中で必要に応じて生地をかきおとしてください



○最初に出てきた麺は十分に練られていないので生地に戻し再度押し出します。
約15cm

○1人前 100g~150gです。

○生麺をビニール袋等に入れて最低2時間熟成させてください。



※注意 製麺後すぐにビニール袋に入れると袋の内部に結露の水滴がつく場合があります。乾燥しないように麺の温度を少し下げてから袋に入れてください。

■ゆで

○たっぷりのお湯を沸かし生麺を投入し踊りすぎないように火力を調整し茹であげます。下記のゆで時間は目安です。コンロ等によって条件が違いますので調整してください。

◎釜揚げうどん たっぷりの沸騰したお湯で約10分茹でた後、ゆで汁ごと器にとり蓋をして約2分蒸らし、お好みのつゆでお召し上がりください。

◎ざるうどん たっぷりの沸騰したお湯で10分～12分ゆでた後しっかりと流水で水洗いし、ぬめりをとった後 氷水でしめる。

◎かけうどん たっぷりの沸騰したお湯で8分～10分ゆでた後しっかりと流水で水洗いし、ぬめりをとった後 氷水でしめる。別の鍋でお湯を沸かしておき、麺を湯煎した後 うどんつゆに合わせる。

◎煮込み（鍋焼き）うどん
たっぷりの沸騰したお湯で7分～8分ゆでた後しっかりと流水で水洗いし、ぬめりをとった後 氷水でしめる。
お好みのだしで煮込んでお召し上がりください。