

# 餅つき機で うどんを作ろう

今回は、餅つき機を使ったうどんの作り方をご紹介します。  
簡単レシピで、出来たての美味しさが味わえます！

●用意するもの【材料（8人分）】

- ・強力粉 …… 600g
- ・薄力粉 …… 400g
- ・塩 …… 大さじ2
- ・水 …… 600ml

## 作り方

1. 強力粉と薄力粉を合わせてふるっておきます。
2. ボールに1. を入れ中央をくぼませ、塩をとかした水を加え、中央から少しずつ全体をざっとまとめます。
3. うすと羽根を取り付け、2. を入れ、約20分こねます。
4. 3. をラップに包み、冷蔵庫で2～3時間寝かせます。
5. まな板に打ち粉（強力粉）をし、約3mm厚さにのばします。
6. のばした生地に多めに打ち粉をして、余分な打ち粉をはたきます。たっぷりの熱湯に少しずつほぐして入れ、約10分ゆでます。
7. ゆで上がったら水洗いをし、ぬめりをとります。

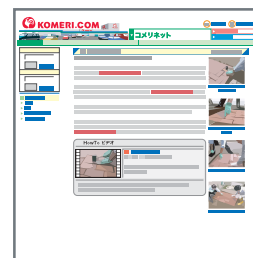


## 餅つき機の特徴

●商品名	タイガー餅つき機<カジまん>SMJ-A180-WL 
●むす	おこわ、さらにもし台を使えば、茶碗むし、ふかし芋などいろいろなむし料理ができます。
●むす→つく	餅米をむして、そのままつくことができます。草餅やお団子などもつくれます。
●つく→こねる	セイロなどで別にむした餅米をついたり、パンやうどん・そばの生地をこねることができます。

お餅のコシと粘りが違う！  
デンプルフッ素加工のうす。

情報提供：タイガー魔法瓶株式会社



コメリ・ドットコム「HowTo情報」には、DIY情報、住まいや暮らしに役立つノウハウが満載です。

▶アドレスはこちら・・・

<http://www.komeri.com/howto/>