

# もろやま華うどん

## 《材料(1人前)》

- ・中力粉 80g
- ・水 40g
- ・打ち粉 適量  
(薄力粉でも OK)



## <はかる>

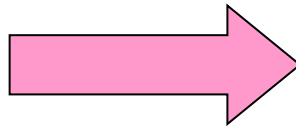
- ①小麦粉 80gを量る
- ②水 40gを量る

## <まぜる>

- ③水を高くから渦を描くように注ぐ
- ④割り箸の頭で8時から2時の方向に30回掻き上げる
- ⑤箸で側面を左右にはらう10周回4セット
- ⑥片手でボウルを持って大きく10回ゆする

## <まとめる>

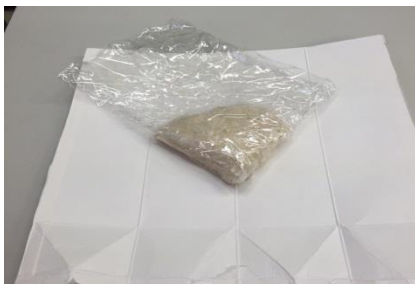
- ⑦ ポリ袋の中央に生地を落とし  
上からもう1枚ポリ袋をかけ7回押圧して**円形**にする



- ⑧上のポリ袋を外してポリ袋ごと半分に折り  
7回押圧して**半円形**にする



- ⑨ポリ袋を開いて再度ポリ袋ごと半分に折り  
**扇形**にして中左右に押圧する  
む

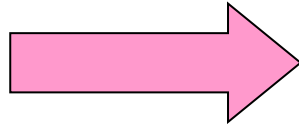


- ⑩生地 2方を折り返して正方形に整え  
表裏に打ち粉をたっぷり振り、ポリ袋枚に挟



## <のばす>

⑪延べ棒を両手でつかみ、中央から前方、後方へと1cm間隔で押し付ける(湯たんぽ)



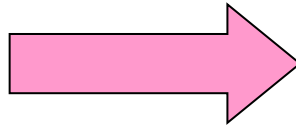
⑫90° 回転してもう一度(メロンパン)



⑬延べ棒で中央から前方、後方へと転圧し、90° 回転させてもう一度(コロコロしない)

## <きる>

⑭上下のポリ袋を外し、生地を半分にたたみ  
生地を右端から包丁で押し切る



⑮生地を牛乳パック上でローリング  
牛乳パックにのせ打ち粉をまぶし終了



## <ゆでる>

- ⑯たっぷりのお湯を十分沸騰させる
  - ⑰3~4分ゆでる(絶対にかきまぜない)
  - ⑱流水を注ぎ粗熱を取り、氷水でしめる(絶対にもまない)
  - ⑲盛り付けて完成！！
- 釜揚げでもおいしいですよ！

## <保存方法>

- ※冷蔵庫(4℃以下)での賞味期限は、2日間ほどです。
- ※ラップにそっと包み、生麺のまま冷凍すれば10日間ほどは美味しく保存できます。
- ゆでる時は解凍せずに熱湯に入れ、沸騰してから3分間ほどゆでます。