

ツノマタうどん

作り方



材料（2人前）

- うどん粉 300 g
- ツノマタ粉 10 g
- 塩 10 g
- 水 150ml
- 麺つゆ おこのみ

ツノマタ粉の作り方

ツノマタを乾燥させ、粉状になるまで擦ります。

- ① 水に食塩を加えてよく溶かします。
- ② ボウルに小麦粉、食塩水、ツノマタ粉を入れよくこねます。

- ③ こねた生地をラップで包み30分ねかせます。

②ポイント
だまがなくなる
までこねる

- ④ ねかせた生地を取り出し軽くこね直します。
形をととのえ更に20分ねかせます。
- ⑤ 打ち粉を振った台の上で生地を麺棒で厚さ3mmくらいになるまで伸ばします。
- ⑥ 伸ばした生地をびょうぶだたみに折り、切ります。

- ⑦ 10分間ゆでて、洗い、水を切ります。

- ⑧ 麺つゆで召し上がれ！

