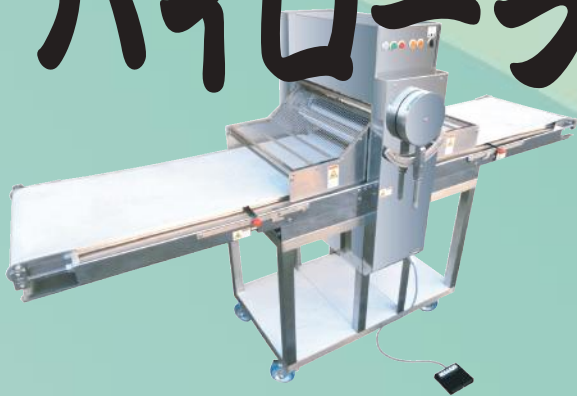


パイローラーでつくる 簡単うどん



パン屋さんが賄いとしてうどんをつくる話をよく伺います。
パイローラーをお持ちならパン屋さんには材料も揃っているの
すぐにお試し頂けます。
初めてでも簡単に出来る作り方の一例をご紹介します。



はじめにご確認下さい

パイローラーは製麺機ではありませんので、業務用に大量に麺をつくることを推奨しているものではありません。
量が多い場合は何回かに分けてご使用下さい。機械の破損等の責任は一切負えませんので予めご了承ください。

材料について

まずうどんの材料ですが、小麦粉と水と塩が必要です。
小麦粉は薄力粉だけでも美味しくできますし、強力粉100%も歯ごたえがあり美味しいです。
うどん専用の粉なども市販されていますが、ここでは強力粉50%、薄力粉50%で作ります。
他にも米粉、きな粉、片栗粉などを配合しても特徴のある麺が出来るので好きな方はトライしてみてください。

塩水の分量と濃度について

塩と水についてですが予め混ぜて塩水を作り粉と合わせます。
分量についてはレシピによって、また季節や温度・湿度によって変わりますが、
ここでは濃度10%の塩水を粉の1/2の量加えます。
これもいろいろお試しください。



1人前の分量について

大手チェーンの茹で上げ後1人前の分量はだいたい250g前後のようです。
いろいろな具材と食べるのであればこれが目安ですが、ざるうどん等うどんを
楽しむのであれば300g~400gあった方が食べ応えがあります。
茹でる前と後ではだいたい1.6倍~増えるので参考にして下さい。

大盛1人前を300gとすると茹でる前の生地量でおよそ190gです
粉が126gで塩水が63g位が目安です。

詳しい作り方は
中面をご覧ください

パイローラーでつくる簡単うどん

作業時間は茹で時間も含めて30分もあれば出来ると思いますが、生地が寝かせがあるので時間には余裕をもって始めましょう

1.材料を混ぜる



まずは粉の計量です。
今回は400gの小麦粉を使用します。
配合はお好みですがここでは強力200g 薄力200gで作ります。
茹で上がりが960g位になるので普通盛りで4人前、大盛り3人前位の量です。



次は塩水をつくります。よく溶かして下さい。
粉が400gなので塩水は半分の200gです。
200gの10%が塩なので、20gの塩と180gの水になります。
塩20gって結構な量ですが、茹でるとほとんどゆで汁に溶け出すそうです。



粉に塩水を入れます。
手で粉と水を混ぜます。
粉全体に水をかけてから混ぜて下さい。
小麦粉の香りがしてくるので香りを楽しみましょう(^^)



本来はひとまとまりになる様に混ぜるのですが、結構大変なのでパイローラーでつくる場合は、簡単にひと塊になるものだけでかたまりをつくって下さい。
細かい残りの粉は後ほど合わせます。
手やボールについた生地はここで残りの粉と一緒にしておきましょう。

2.パイローラーで生地をこねる



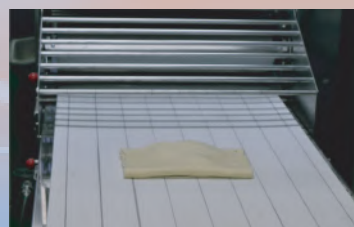
生地をパイローラーで延ばします。
べたつく場合は適宜手粉を振って下さい。
今回は手粉を振っていません。



2mm位に延ばして折りたたみまた延ばします。
2回ほど繰り返してシート状にします。



先ほどボールに残った粉をシートに載せ、粉が出てこないように進行方向に折りたたみます。





パイローラーで作る簡単うどんのメインイベントです。
2mm程度まで延ばして折りたたんで再度延ばしてを2~3回
繰り返すと粉っぽさが無くなり生地がつやつやになります。
この状態で乾かないようにラップで包み生地を寝かせます。



常温で夏場は1時間程度、冬場は2~3時間程度寝かせます。
冷蔵庫で一晩寝かせても美味しくできました。



3.パイローラーで生地を延ばす タイミングをみてお湯を沸かしはじめてください



寝かせた生地を手粉を適宜振って食べやすい厚さに延ばします。
3mm位だと太めうどんになります。茹でると結構膨らむので
好みによっては1.5mm位でもいいと思います。



約2mmに延ばした状態です。
あとは切って茹でれば美味しいうどんが出来ます。
もう一息頑張りましょう(*^_^*)

4.切って茹でたら完成です



生地の表裏全体にたっぷり手粉を振って
切りやすい大きさに生地を折りたたみ
包丁で3mm位に切ります。
手粉の量が少ないと生地がくっついて
作業がうまく出来ません。



切った生地はまっすぐにして
余分な粉は払っておきましょう。



いよいよ茹でます。
沸騰した多めのお湯に麺を投入し、
10分~15分ほどで茹で上がりです。



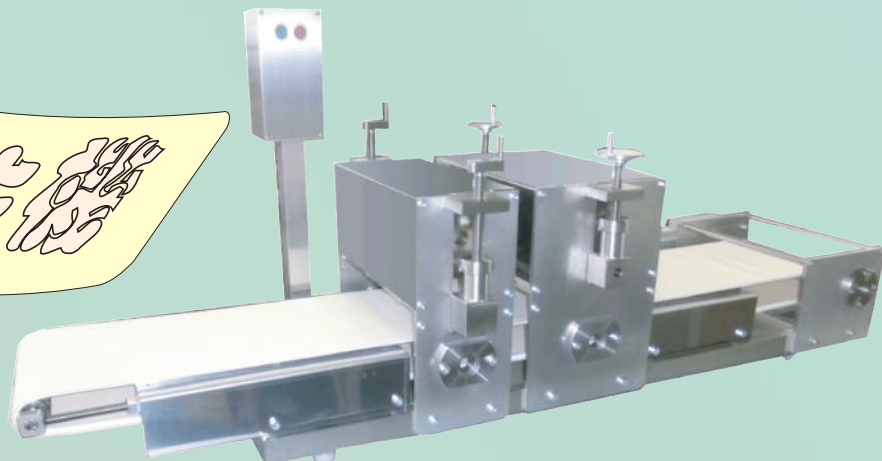
茹で上がったら流水でぬめりを取り
盛り付ければざるうどんの完成
です(^o^)/
すごい歯ごたえをお楽しみ下さい



手切りが難しい長い生地も少量の手粉でキレイに切れる カタヌキ機の可能性はアイデア次第で広がります



カタヌキ機

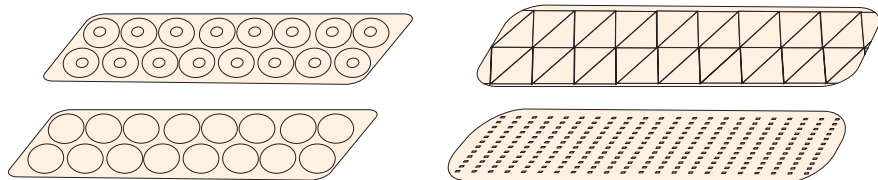


カタヌキ機とは？



パン・お菓子の生地を切ったり型で抜いたりする機械です。
ドーナッツをリング状に抜いたり、サブレ・クッキーなどを丸や動物のカタチに抜いたり、クロワッサン生地を三角形に切ったり、パイ生地にピケをかけたり、帯切りしたり。
1列から作製可能なので手作業では大変だけど、大掛かりな設備を入れる程ではない1日1,000個～3000個くらいの少量の生産にもおすすめです。
押し出し機構※の付いたステンレスカッターロールで、厚めの生地でも少ない手粉でキレイに抜けます。

※ピケ・丸刃には押し出し機構はありません



製品の詳細や最新情報は
弊社ホームページをご覧ください。
スマートフォンの方は
QRコードをご利用下さい。
ご不明な点は
お気軽にお問い合わせください。



パイローラー・モルダー製造販売

ASAHI 正城機械株式会社

〒343-0803 埼玉県越谷市砂原318

Tel 048-974-3121 Fax 048-975-8576

<http://www.masakikikai.com>

本カタログに記載の内容は予告なく変更になる場合がございます。

2020年10月作成