

ハイマージャでうどんを作ろう! ~HM-200WD編~



中力粉と水を攪拌させるとどうなるか?

| 材料 | 量 |
|-----|-----|
| 中力粉 | 25g |
| 水 | 11g |



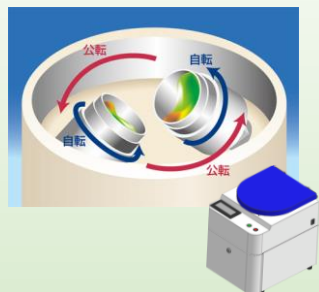
◆ ◆ ◆ 作り方 ◆ ◆ ◆

1



中力粉と水を入れる

2



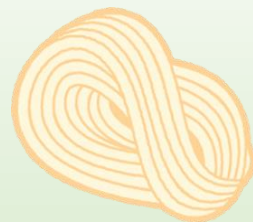
ハイマージャにより攪拌

3



ビニール袋に入れて
ねかせる

4



完成


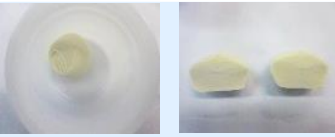

◆ ◆ ◆ ハイマージャでうどん作り! ◆ ◆ ◆



同じ条件で3回テスト

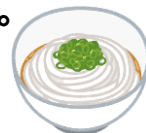


条件: 回転数 $7(\text{min}^{-1})$ 攪拌時間 1分

| | 攪拌状態 | |
|-----|--|---|
| 1回目 | 三つの固まりにわかれた。 |  |
| 2回目 | 団子状になった。 つなぎ目がみられた。 断面を見ると均一に混ざっていた。 |  |
| 3回目 | つなぎ目が消えた。 きれいな団子状になっていた。 |  |

考察

- ・ハイマージャの攪拌力で、うどん生地を練り合わせることが出来る。
- ・団子状に仕上がる。



参考資料

- ・ALLABOUT_超入門 手打ちうどんの作り方
<https://allabout.co.jp/gm/gc/217160/>
- ・旭製粉(株)
<http://www.konaya.biz/flour>
- ・おそば・うどんCOM
<http://hsuda.sugoihp.com/>