

TOWARIマシン・十割蕎麦製麺 参考レシピ

デモ機用 十割蕎麦粉①

蕎麦粉 (霧ヶ峰60%+黒耀40%・1kg)



■参考製麺条件■
最低製麺量：200g
水：軟水を使用
加水率 40%
55~60°C (夏期：常温)

何度か分けながら水を入れて、ダマと粉がなくなるまで切りながらしっかりと均一に混ぜてください。



デモ機用 十割蕎麦粉②

信州蕎麦粉 八ヶ岳・1kg



■参考製麺条件■
最低製麺量：200g
水：軟水を使用
加水率 38%
55~60°C (夏期：常温)

※季節・天候・室温・空調条件等により製麺条件は異なりますので、参考値としてお考え下さい。



製麺時のコツとしては、初めに出てくる麺は切ってホッパーに原料として戻し、安定して出てくる麺をお使い下さい。

