

令和6年 知多支部 そば打ち同好会 うどん打ち会 実施報告

日時：令和6年9月2日（月）10：00～12：00

場所：知多事業所 厚生会館 2F ホール

参加者：13名

そば打ち同好会では毎年恒例となっている「手打ちうどん」を会員の希望により。今年も開催しました。普段のそば打ちとは異なり、小麦粉の中力粉を使い塩水を入れて水回しを行います。手捏ねの後、たねをビニール袋に入れて約30分間の熟成行程があります。その後、足の裏を使いさらに捏ねた後、延ばし、切る行程となります。熟成と足を使った捏ねによりコシの強いうどんになるようです。家に帰って美味しいうどんを堪能しました。家族にも好評でした。

調合



水回しと捏ね



捏ね完了



ビニール袋に入れ
30 分間ねかし
(熟成)

更に足で捏ねる



延ばす



切る



以上