

調理時間の目安 50分

◎キット内容

デュラム小麦粉 200g

◎用意する材料

卵(M玉) ●室温に戻しておきます 1個(約50g) ※
水 約60g ※
※卵に水を加えて合計110gにします。
オリーブオイル 小さじ1(5ml)
小麦粉(打ち粉用) 適量
食塩(生地用) 小さじ1/3
食塩(ゆで用) 小さじ1
お湯(ゆで用) 2リットル

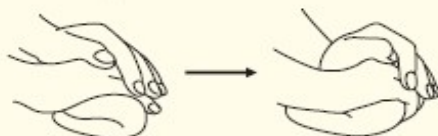
◎つくり方

①ボウルをはかりにのせて卵を割り入れ、水を加えて、卵+水の重さの合計が110gになるようにします。生地用の食塩を加えて箸で混ぜます。

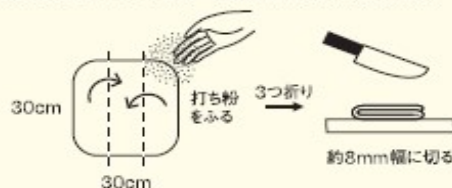
②①にデュラム小麦粉、オリーブオイルを加えてシリコンスパチュラ(調理ペラ)で生地がまとまるまで混ぜます。

③②を手でひとまとめにして台に取り出します。生地を外側から中央に折り返し、両手で体重をかけて生地の表面がなめらかになるまでこねます(目安5分)。生地を2等分して丸め、それぞれラップで包み、室温で約15分ねかせます。

●この間にパスタをゆでるお湯、パスタソースの準備をしておきます。



④2等分した生地の1つに打ち粉をたっぷりふり、めん棒で約30cm×30cm、厚さ1mmになるまで伸ばします。生地の両面に打ち粉をふって3つ折りにし、まな板の上にのせ包丁で約8mm幅に切ります。



⑤④を1本ずつ丁寧にほぐし、パスタ同士がくっつかないようにさらに打ち粉をふります。残りの生地も同様にパスタにします。

⑥ゆで用のお湯を沸騰させ、食塩を加え、⑤を約3分ゆでます。

●ゆで時間は目安です。太さやお好みにより調整してください。

⑦ザルにあけて水気をきり、パスタソースとあえます。

●すぐにゆでないパスタはラップで包み冷蔵庫で保管してください。

●パスタはゆでる前もゆでた後も保存できませんので、当日中にお召し上がりください。

ご注意

●粉末中に黒い粒が見られることがありますが、原料に由来するものですので、品質には問題ありません。●開封の際に袋や切り口で手指を切らないようご注意ください。●調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけの取り扱いには避けてください。●調理およびお召し上がりの際は、ヤケドにご注意ください。●包丁で手指を切らないようご注意ください。●卵の常温での長時間放置は避けてください。●開封後は保存できませんので、必ず一度に使い切ってください。

無印良品 生地からつくる 手打ちパスタ

●名称:小麦粉●原材料名:デュラム小麦粉(国内製造)●内容量:200g
●賞味期限:表面上部に記載●保存方法:直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。●販売者:株式会社良品計画 東京都豊島区東池袋4-26-3

加工所:日東富士製粉株式会社 埼玉工場 埼玉県熊谷市御稜威ヶ原611-11

本品に含まれる **小麦** **卵・乳成分を含む製品と共通の設備で**
アレルギー **wheat** **製造していますので、ご注意ください。**

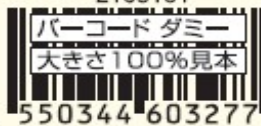
万一商品に不都合な点がございましたら、下記お客様相談室又は、お買上げの店までお問い合わせください。お取り替えさせていただきます。

株式会社良品計画

お客様相談室電話 0120-14-6404

インターネットアドレス <http://www.muji.com>

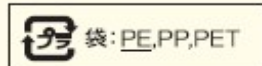
2103161



栄養成分表示(1袋200g当たり)

エネルギー	708kcal
たんぱく質	28.8g
脂質	3.8g
炭水化物	139.6g
食塩相当量	0g

この表示値は、目安です。



日本製 MADE IN JAPAN