

桜の香の手打ち蕎麦

** 材料 ** 2～3人分

そば粉	180g
強力粉	70g
水	100ml
桜のペースト	大さじ1
打ち粉 (そば粉)	50g



** 作り方 **

- 1 そば粉と強力粉を合わせてふるう。
- 2 水の半量、桜のペースト、食紅（極少量）を加え、箸でよく混ぜながら水と粉をなじませる。
- 3 残りの水の半量を加え、更に箸で混ぜ合わせる。
- 4 様子を見ながら水を加える。水分が全体になじんだら、生地をまとめる。
- 5 体重をかけ、内側に折り込むよにしてよくこねる。
- 6 中の空気を抜く様な感じで、生地を中心に練り込む。
- 7 打ち粉を軽くふったこね板に出し、めん棒で生地をトントンと押して広げる。さらにめん棒を使って、丸く伸ばす。
- 8 生地に打ち粉をふり、めん棒に巻きつけながら、手前から向こう側に両手で転がす。端までいったら、生地の両端とめん棒を持ち、こね板の上をこする様にして手前まで引き戻す。これを5～6回繰り返す。
- 9 180度回転させ、手前からめん棒に巻きつけて5～6回転がす。次に90度回転させて同様にし、さらに180度向きをかえて転がす。四角い形の生地になる。
- 10 打ち粉をたっぷりふり、生地を広げてめん棒で更に薄く伸ばし、約2mmの厚さにする。
- 11 打ち粉をふったまな板に生地を移し、2mm程度の幅に切る。約10cm切るごとにそばを包丁ですくって切り口を開き、全体が打ち粉にふれるようにする。束ねて持ち、余分な打ち粉を払って並べる。
- 12 そばをたっぷりの熱湯に入れ、再沸騰してから約30秒～1分ゆでる。冷水にとり、そばが切れないう様に、静かに洗う。氷水に通してひきしめ、ザルにとる。

※ 桜風味ペースト（Wサクラ・プラス）という商品を使用しました。

桜の花の塩漬は飾りに良いですが、ペーストの方が料理には扱い易く、香も味もほのかに残るのでおすすめです。