



生パスタ

【トレハ®の効果】

- ① 茹で時間が短縮されます。
- ② 麺の乾燥が抑えられます。
- ③ 素材を練りこんだパスタの色や風味が保たれます。

【配合目安】

セモリナ粉などの粉類に対してトレハ3%を加える



材 料

| | |
|---------|----------|
| セモリナ粉 | 500g |
| 強力粉 | 500g |
| トレハ® | 30g |
| 塩 | 5g |
| 全卵 | 220g |
| オリーブオイル | 40g |
| 水* | 130~140g |

作 り 方

- ① セモリナ粉、強力粉、トレハ、塩を混ぜる。
- ② 全卵、水、オリーブオイルを加えこねる。
- ③ 生地をまとめ、乾燥しないようラップで包み、生地を休ませる。
(真空にしてまとめることも可能。)
- ④ パスタマシンや麺棒で伸ばし、製麺する。

* 麺のコシや硬さは、お好みにより加水量で調整してください。
押し出し式パスタマシンの使用も可能です。その場合、加水量を調整し、**トレハは予め水に溶かして**加えてください（押し出し式パスタマシンは一般的に加水量が少なく、混練時間が短いため）。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。



株式会社 林 原

〒700-0907 岡山市北区下石井1-1-3 日本生命岡山第二ビル新館
TEL.086-224-4312 FAX.086-233-2265 <https://treha.jp/>