

南瓜麵



材料

南瓜泥+水 65g

中筋麵粉 150g

黑白芝麻粒 少許（可省略）

鹽 1/8 小匙

做法

1. 將麵粉和材料到進盆中，倒入適量的水與麵粉攪和；
2. 攪好的麵粉團不能太乾，建議水可以依麵團加多加少；
3. 麵團逐漸成形，當麵團成形後，揉大約一分鐘，每隔兩三分鐘揉一次，約揉四五次後完成；
4. 把選好的麵條配件安裝到原汁寶上，然後將麵團放到投進器內，原汁寶便擠出麵條；
5. 在麵條擠出的過程中，可加上麵粉以防止麵條再粘在一起。

關聯產品：PSJ-150 多功能慢磨原汁寶