

雞蛋麵



材料

中筋麵粉 150g

蛋(不足 65g 用清水) 65g

鹽 1/8 小匙

做法

1. 將麵粉到進盆中，倒入適量的水與麵粉攪和；
2. 攪好的麵粉團不能太乾，建議水可以依麵糰加多加少；
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，約揉四五次後使完成；
4. 把選好的麵條配件安裝到原汁寶上，然後將麵糰放到投進器內，原汁寶使用擠出麵條；
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：PSJ150 多功能慢磨原汁寶