

## 2. 蕎麦打ちに使った場合

江戸ソバリエ・ルシック 畑 貞則

蕎麦粉(長野産蕎麦粉)+米粉=八十二

加水は蕎麦粉・湿度によってちがうかもしれないが、本日は**53%**

練るとき、やや指に粘り付く。

食べたときの食感はわるくない。



米粉つなぎの手打蕎麦