Korean version
Kagawa University

手打ちうどんの作り方

손 반죽 우동을 만드는 방법

사누키 우동 연구회
さぬきうどん研究会

재료의 배합

밀가루, 소금, 물의 배합 비율 (5인분)

계 절	밀가루(g)	소금(g)	물(g)
봄, 가을	400(100)	16(4)	184(46)
여름	400(100)	20(5)	180(45)
겨울	400(100)	12(3)	188(47)

( )의 숫자는 밀가루 100 일때의 소금, 물의 비율(%).

혼 합

- 소금물을 2, 3회로 나누어 밀가루에 붓는다.
- 소금물을 첨가할 때는, 양손의 손가락을 세워 저어 섞는다.
- 밀가루의 색이 바뀔 때까지, 끈기있게 잘 저어 섞는 것이 요령.
- 볼과 같이 둥글게 경단모양으로 마무리한다.

(주의) 계절이나 밀가루의 종류에 의해서, 첨가하는 소금물의 양은 약간 다르다.

제자리 밟기(손반죽)

- 둥근 경단을 봉투에 넣는다.
- 봉투 위에 천을 씌운다.
- 발로 50-100회 밟는다.
- 편평해진 밀가루 반죽을 둥글게 경단모양으로 만든다.
- 다시 한번 더 밟는다 → 경단→ 밟기 → 경단을 반복한다.

(주의) 발로 밟기 대신에 경단을 손으로 반죽 해도 된다. 방법은 발로 밟기와 같이 해줌.

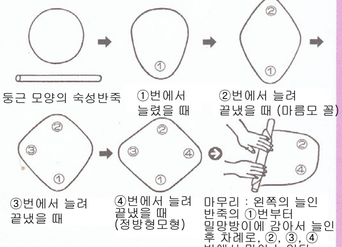
반죽 숙성시키기

- 발로 밟기, 또는 손 반죽한 경단을, 비닐 봉투에 넣어 실내에서 숙성시킴.
- 숙성시간은
  - 봄. 가을 : 1-2 시간
  - 여름 : 30-60분
  - 겨울 : 2-3 시간

숙성반죽 늘이기

- 숙성된 경단을 발 또는 손으로 눌러, 약 2센티의 두께로 평평하게 만든 후, 그 위에 밀가루를 뿌린다.
- ①의 모퉁이로부터 밀방망이에 감아, 양손바닥으로 누르면서 전방으로 굴린다.
- 밀가루 반죽을 펼쳐 ②의 점으로부터 반죽을 늘린다.
- 다음은 ③의 점으로부터, 마지막에 ④의 위치로부터 늘린다.

마무리 늘이기는, 아래의 그림을 참조.



小島高明저 : "体当たりうどん考" 에서

반죽 자르기

- 늘인 반죽을 밀방망이에 감아, 병풍과 같이 꺾어 접는다. 접는 폭은 약 10센치.
- 접은 반죽을 약 3밀리 폭으로 자른다.
- 자른 면의 가운데 부분을 꿰어 들고서, 도마 위에다 가볍게 두드린다.

삶기

- 가능한 한 큰 냄비를 사용해, 충분히 끓인 뜨거운 물에 면을 넣는다.
- 면들이 붙지 않게 봉으로 가볍게저어 섞는다.
- 물의 온도가 내려가기 때문에, 빨리 다시 끓여서, 우동을 떠오르게 삶는다.
- 끓는 물의 온도는 98℃가 최적. 삶는 시간은 물이 다시 끓고 나서 12 – 13분 정도.

삶은 면 헹구기

- 건진 우동은 바구니로 옮겨, 가능한 한 차가운 물, 또는 수돗물로 헹군다.
- 손으로 비비면서, 우동 표면의 미끈미끈한 것을 제거한다.
- 잘 헹군 우동은, 자루에 둥글게 말아 정리한다.