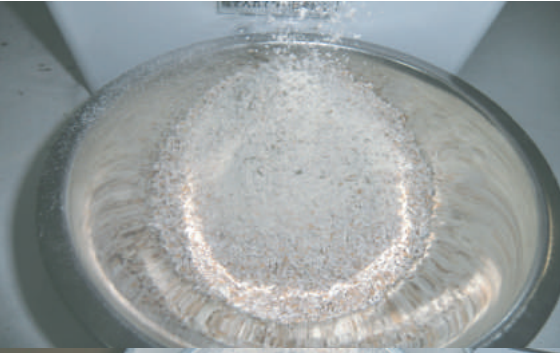


# 粉じまんの上手な製粉 「小麦編」

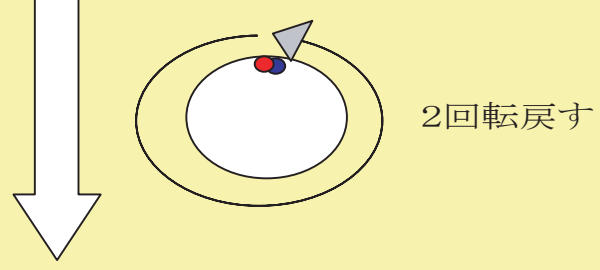
## ◀ 臼(ウス)の調整方法 ▶

製粉機の電源を入れ、臼と臼が擦れ合う音「カッ、カッ、カッ」と鳴るまでダイヤルを締めこみます  
この臼(ウス)が擦れ合った音が鳴ったところを0位置とします

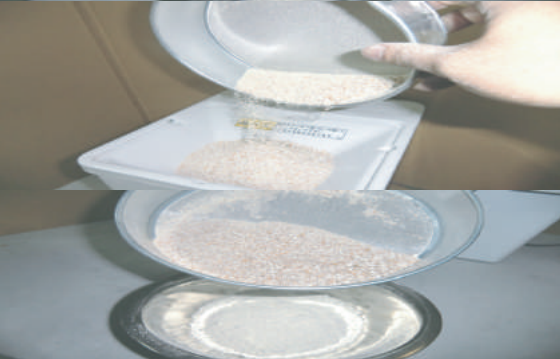
※材料を通すことによって、0位置が変わることがありますので、ダイヤルを変更するときは0位置を再確認して下さい



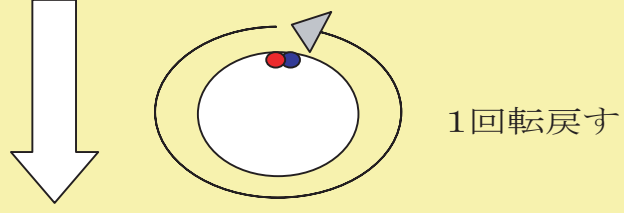
■ 1回目 材料を入れダイヤルを0位置から2回転戻し、挽き割り程度に荒挽きをします



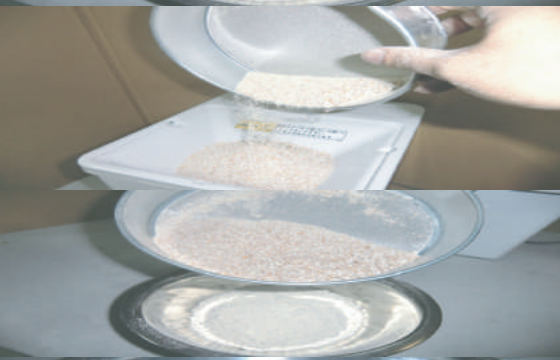
ふるいます  
荒挽きをしたものから細かな粉を取ります  
使用しているふるいは付属している銀色50メッシュです



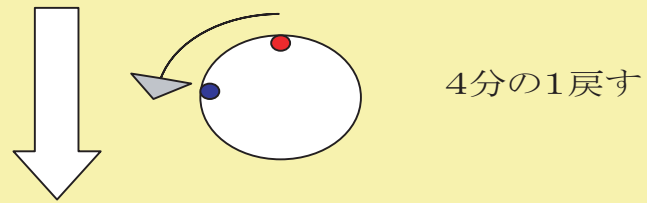
■ 2回目 ふるいに残った材料を入れダイヤルを0位置から1回転戻し、2度目の製粉をします



ふるいます フルイは銀色50メッシュ



■ 3回目 ふるいに残った材料を入れダイヤルを0位置から4分の1回転戻し、3度目の製粉をします



ふるいます フルイは銀色50メッシュ



仕上がり 最初の製粉を含め 3回繰り返してください

3回繰り返すとこの程度  
注: 4回以上やっていただいてもかまいませんが、粉の入り口が詰まってしまう(※ブリッジ状態)可能性があります



← ふすま

※臼の目が詰まって、材料の出が悪くなる場合があります、そのときは一度臼を掃除して下さい  
※ブリッジ状態になってしまった場合は、棒のようなもので落ちるのを助けてやってください