

TOWARI-MASCHINE · Kurzanleitung zum Nudelherstellungsverfahren



1. Messung von Buchweizenmehl



2. Messung von Wasser



3. Befeuchten (Mixer/Spatel/Schneebeesen)



4. Legen Sie es in einen Trichter (ohne Härten)



5. Extrudierte Nudeln



6. 100% Buchweizennudeln (Frische Nudeln)



7. Kochen/Waschen/Festziehen mit kaltem



8. Zaru Soba - 100 % Buchweizennudeln