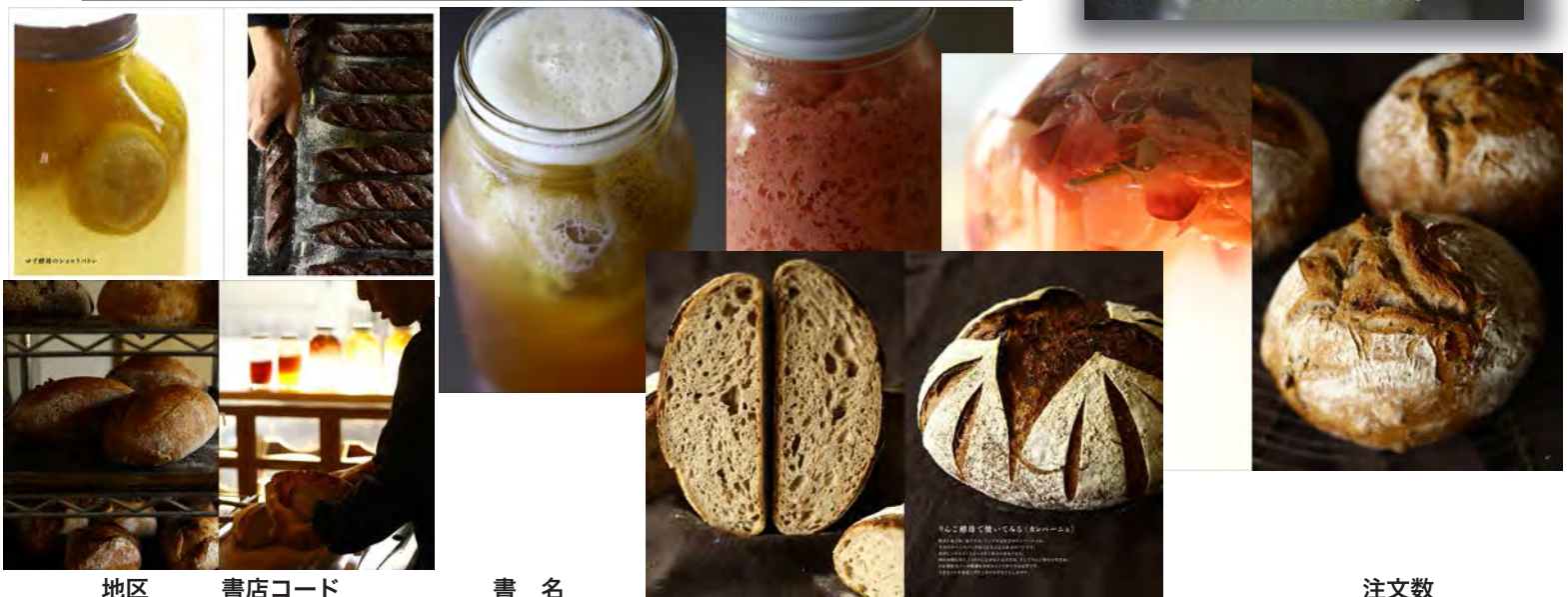


春夏秋冬、 季節の酵母が香るパン

季節の花や果物、野菜、ハーブ。
水と一緒に元気よく発酵させれば、
旬を迎えた、香り高いパンが焼き上がる！

埼玉県の住宅地に店を構える「タロー屋」。工房隣の畑で育てた花、果物、野菜、ハーブ。旬を迎えたそれぞれを瓶に入れて季節ごとに酵母を起こす。春は八重桜に、バラ、いちご。夏はラベンダー、ラズベリー、ミント、トマト。秋はキンモクセイ、いちじく。冬はりんご、レモン、ゆず、キンカン。今まで知らなかったパンの旬。お目当ての香りをパンを求め、遠方からもお客様が足を運ぶ人気店。メインの材料はシンプルに小麦粉、塩、そして自家培養酵母液。本書では酵母の起こし方とコツ、そして看板メニューであるカンパーニュからシナモンロールまで春夏秋冬の、旬のパンを紹介します。

タロー屋 著 定価：1,600円(税別) ISBN978-4-7661-2875-8 C2077
B5判変型 総128頁(オール4色)



地区	書店コード	書名	注文数
		<p>春夏秋冬、 季節の酵母が香るパン</p> <p>タロー屋 著 ISBN978-4-7661-2875-8 C2077 本体：1,600円</p>	冊