

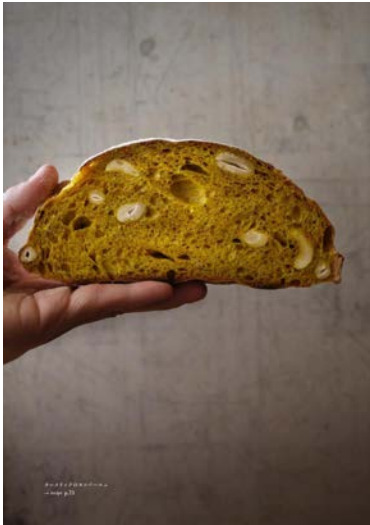
冷蔵庫仕込みでじっくり発酵。

## カンパーニュ

パン作りで難しい発酵は冷蔵庫に入れるだけ。  
手間をかけずに、生地を寝かせるだけで  
毎日食べたい！カンパーニュが出来上がり。

粉、イースト、塩、水、シンプルな材料で作れる「カンパーニュ」。冷蔵庫の中でじっくり発酵させるので、小麦の香り、旨み、甘みが格別なカンパーニュに焼き上がります。時間はかかるけど、その分手間なし！簡単！カンパーニュと言ってもそのままシンプルな楽しんでもよし、生地にチーズやドライトマト、甘栗やチョコレートを入れ、コーヒーのお友に、朝ご飯や夕ご飯ごはんがわりにしてもよし、自分好みの楽しみ方が出来るのが魅力的なパンです。レシピを提案していただくのは「あさイチ」「みんなのきょうの料理」でも大活躍！人気急上昇中のムラヨシマサユキさんです。

ムラヨシマサユキ 著 定価：1,500円(税別) ISBN978-4-7661-3219-9 C2077  
B5判 総96頁(オール4色)



地区	書店コード
書店印	

書名	注文数
<p>新刊</p> <p><b>冷蔵庫仕込みでじっくり発酵。 カンパーニュ</b></p> <p>ムラヨシマサユキ 著 ISBN978-4-7661-3219-9 C2077 本体：1,500円</p>	冊