

ぱん蔵のプロフェッショナルコース基本レッスン

レーズン酵母の作り方

【材料】

有機レーズン 100g
(オイルコーティングしていないもの)
ぬるま湯 300~400ml
(レーズンの3~4倍、かぶるくらいが目安)
スターター (できている酵母液、あれば) 10mlほど



【用意するもの】

煮沸消毒した清潔な瓶 (750mlくらい) 1個
混ぜるもの (スプーンなど)

- ① 煮沸したビンにレーズンを入れ、ぬるま湯を入れる。
- ② ふたをして軽くシェイクし、暖かいところに2~3日置いておく。
- ③ 1日回ふたを開け、香りを確かめシェイクしておく。
- ④ プツプツと泡だってきていたら順調。
- ⑤ プシューっと盛んに泡だったら出来上がり。

その後丸一日ほど置いておくと瓶のそこにオリが溜まってきます。
オリがたまったら使い始めます。

* 生地にはザルなどで濾した液体を使い、中身のレーズンはパンの種類によって一緒に入れてもよい。



memo

PanZOU

天然酵母パン教室

ぱん蔵

