

プロフェッショナルコース
酒種酵母の作り方



ほんのりお酒の香りの酵母です。

【材料】(作りやすい分量)

白米ごはん	100g
ぬるま湯	100g
麴	20g
レーズン酵母液	10g
メイプルシロップ	10g



- ① 煮沸したビンにごはん、麴、ぬるま湯を入れる。
- ② さらにレーズン酵母液、シロップを足し、よく混ぜておく。
- ③ 暖かいところに2～3日置いておく。
- ④ 1日回ふたを開け、香りを確かめまぜておく。
- ⑤ プツプツと泡だってきていたら順調。
- ⑥ 揺すってみて表面が盛んに泡だったら出来上がり。

- * すぐに使えますが、アルコールの香りが最初は強いので一晩以降冷蔵庫に入れて使うのがおすすめです。
- * 出来上がって1ヶ月ほど使えます。
- * 継ぎ足しは、元気な酵母液に足して下さい。
- * ごはんで作る酵母はほのかにお酒の香り。
元気がよくいろんなパンのレシピがあります♪



memo

PanZOU

天然酵母パン教室

ぱん蔵

