自家製天然酵母パンにこだわるわけ

自家製酵母って？

　自然界に存在する天然の酵母菌が果物や穀物にくっついた物を水の中で増殖させて育てるものですが、自然界に存在する多くの菌たちが混じり合って自分だけの酵母ができるってすごくないですか？
　この生き物たちに手伝ってもらって焼くパンが、唯一無二のパンが大好きなんです。取り扱いはとても難儀です。いまだに何が正解なのかわかっていません。ある程度のクオリティーは維持できますが、それ以上のものは年に数えるくらいしかお目にかかれません。その最高に出逢う為に焼いているのかもしれないです。

　麦ねこ風ねこでは添加物はもちろん使用してません。粉、その他の材料も国産にこだわっています。発酵に時間をかけて丸二日かけて焼き上げます。ふわふわではなくしっかりした噛みごたえがあり、素材の味が口の中に広がるような味わい深いパンです。どこまでいっても正解には出逢えないかもしれませんが、いつまでも酵母さんたちとウキウキしたパン作りが続けられたらと思う
日々であります。

麦ねこ風ねこ 店主