

サンビル 2023年11月19日

山の中の小さなドイツパン工房Hirose

今夜はこのパンでタルティーニュ！そしてシュトレン！（色塗りはオーガニック）

| | |
|--------|---|
| 1-1-2 | ライ麦全粒粉パン(ロゲンフォルコルンブロート) 有機ライ麦+埼玉県寄居町岩崎さんの無農薬無化学肥料ライ麦 |
| 1-3-2 | かぼちゃの種のパン(有機ライ麦全粒粉+有機スペルト小麦全粒粉+サワー種) チーズ、バター、ハムなど食材をのせて！ |
| 1-6-2 | ヴァイツェンザワータイクブロート(有機小麦全粒粉+有機強力粉+サワー種) サワードゥブレッド タルティーニュで！ |
| 1-10-2 | フロッケンセザム(有機ライ麦全粒粉+有機小麦全粒粉+有機強力粉+サワー種) 押し麦、クルミ、レーズン、オレンジピール、レモンピール入り |
| 1-14-2 | 有機小麦全粒粉パン たっぷりのバターとブルーチーズをのせて！ |
| 1-19 | チャバタ(有機強力粉+小麦サワー種+オリーブオイル) イタリア生まれのチャバタをサワー種で時間をかけて作りました。中もっちり！、 |
| 2-3 | クルミとレーズンパン (オーガニック強力粉+ライ麦全粒粉+自家製酵母) 定番！有機クルミと有機サルタナレーズン使用 |
| 2-4 | ナッツとドライフルーツのパン(有機強力粉+有機ライ麦+有機小麦) 有機クルミと有機ドライフルーツ(イチゴ、アンズ、イチジク、レーズン)がたっぷり！ |
| 2-5 | シュトレン250:北海道産強力粉と北海道産全粒粉を1:1、バターとサワークリーム 有機クルミ、有機アーモンド、有機レーズン、有機オレンジピール……美味しい！ |
| 2-6 | シュトレン500:ドイツドレスデン発祥のシュトレン、ドライフルーツやバターなどの 配合割合は厳しく決められています。正統派ドレスナータイプシュトレン |
| 2-11 | ハードトースト:砂糖や乳成分、卵は入っていません！ 北海道産強力粉(春よ恋)+モルト+生イーストのシンプル生地 |
| 4-1 | プレートヒェン(ゼンメル)全粒粉入り 種付5種類 (ゴマ、ケン、ひまわりの種、かぼちゃの種、亜麻の実) |
| 4-11 | プレートヒェン(ゼンメル)全粒粉入り プレーン 全粒粉20% |
| 4-3 | ブレッツェル生地のシュタンゲ |
| 4-4 | ブレッツェル |
| 4-6 | レーズンパン |
| 4-8 | 木の実のおやつパン |
| 4-14 | もち麦とオーツ麦のパン 有機小麦強力粉+有機小麦全粒粉 食物繊維たっぷりの有機殻付き紫もち麦と有機オートミールを小麦とともに！ |