

おいしい大納言茶ブレッド

ヘヴンの大納言茶ブレッドとは



私が紹介するのは
パンを手作りで作っ
ているHEAVENの大納
言茶ブレッドです。
大納言茶ブレッド
はデニッシュブレド
になっていてとて
も甘いパンです。



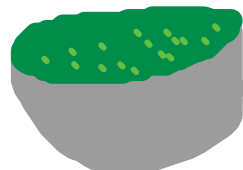
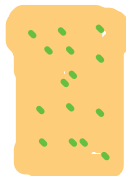
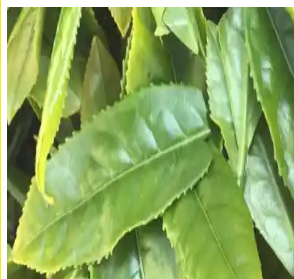
城所さんの思い

清川村の特産品を使って作り
たいと思い、大納言茶ブレッド
を作ったそうです。



特ちょう

大納言茶ブレッドには、いく
つかの特ちょうがあります。
一つ目はあずきを入れてる事
です。そうすることで甘みが出る
そうです。
二つ目はお茶を使っている事
です。お茶はパウダーにして生
地に練りこんでいるそうです。



完成まで苦労したこと

お茶のパウダーを入れてお茶の色
や風味を出したかったそうです。で
も、パウダーを入れすぎるとふっく
らと焼きあがらないから量の調節が
むずかしかったそうで何度も調節し
たそうです。
最初はお茶食パンとして作ったそ
うだけどそれだと甘みがたりないか
らあずきを加えたそうです。
大納言茶ブレッドだけじゃなくて
他にもたくさん種類があります。ぜ
ひ食べてみてください。

