

BREAD SCHOOL
2011. 2. 22

ダッチタイガーブレッド

ひび割れが特徴的なパン 生地の中にはチェダーチーズがたっぷり！リッチなチーズ入りの天然酵母パンの上にさらに、チーズ★チーズ好きにはたまりません！



ひび割れる理由はパンの生地の上にさらにチーズと上新粉を混ぜたペーストを上塗るとこのようなカッコいいひび割れが出来ます。ダッチタイガーの意味は**オランダ風の虎模様のパン**という意味があります。皆さんダッチタイガーをつくるのは初めてでした。天然酵母のパンの生地は、噛めば噛むほど、味わい深いパンで皆さんとても美味しいと笑顔でした。また、チーズの焦げたいい香りに誘われ、ショールームには沢山の皆様がお見えになりました。皆さんパン屋さんで食べるパンよりも美味しいと試食の時は感動されていました！