



~三日月家のパンのご紹介と
三日月家目線で選んだ物事のご紹介~

今日の営業日
7、14
21、28
11時~17時

2020年11月号  もちエツ?!
発行
岡山県津山市綾部430-1
☎ 090-7974-2453
✉ info@mikadukiya.net 



『お芋のツイスト 焼いています』
少し前にサツマ芋を収穫しました。自分でお芋から作るのは品種へのこだわりと私の菜園は私が野菜を作り始めてから農薬を使わずにいる(20年)清浄な土で出来る作物だからです。収穫したお芋は保存して、パンを焼く度に、蒸したり、煮たりして使います。私の菜園で育てたサツマ芋で作る お芋シリーズのパン、お召し上り下さい。

『柚子の砂糖煮を作りました』
当店で焼いております。柚子クレープやフルーツブレッドなどに使う柚子の皮の砂糖煮を作りました。市販品のオレンジピールなどは添加物が多く香りもないので使っておりません。柚子の良い香りに包まれながら作業し、黄金色に輝く柚子を炊き上げました。

パンはご予約いただけます。その週に焼くパンは、金曜の4時までには左イブツク、インスタにアップしています

自然な材料だけを使って、パン生地と会話をする様にパンを焼いて

『切り干し大根のハリハリ漬』
これから旬を迎える大根でおいしいハリハリ漬を作ってみませんか？ 作ってみた方からは 大絶賛 していただくレシピです。私は大根と共に人参も干して紅白のハリハリ漬けにしています。

- 『材料』
- 大根 2kg
 - 濃口しょうゆ 350cc
 - しょうが(千切り) 17々
 - 砂糖 350g ~ 400g
 - 酢 1カップ

- (作り方)
- ① 大根は拍子切りにして2~3日、干す。
 - ② 大根が干し上ったら(A)の漬け汁に一晩漬け、翌日大根を取り出し、汁だけをふっとうさせ、大根を戻す。大根の量は基本の量より多くても良いと思います。冷蔵ですぐいぶんもちます。

私は強めに干します。