

シルキーウェーブ生産者交流会

パン作り体験

2019.6.11



丸めたパンを発酵させます

発酵してふくらんだパン

ふっくらと焼き上がりました

国産小麦・白神こだま酵母
塩、砂糖だけのシンプルな
パン



国産小麦にはポストハーベストの心配もありません



お店の前に広がる麦畑

除草剤を使用しない畑には草が生えています

