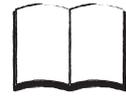


パンづくり、いろいろ

酵母もいろいろ、国産小麦は品種も厳選。個性派から入門書まで



農文協の  
パンの本

酵母を吟味



9784540041563

『自家製酵母でパンを焼く』  
相田百合子著/1400円+税  
秋冬なら梨、りんご、酒粕をたねに…季節のなかで生きる野生酵母の育て方と、地粉のうまさを引き出すレシピ35種。

冊



9784540072642

『楽健寺酵母でパンを焼く』  
山内宥蔵著/1200円+税  
果実・野菜・穀物を絶妙に合わせたパン種で、ふっくらもちもち、花のように香る味わい深いパン24種をつくる。

冊



9784540091520

『酵母でつくる焼き菓子レシピ』  
林弘子著/1300円+税  
ベーキングパウダー、重曹なしで、こんがり、ふっくら。酵母の力で小麦の風味が深まり、砂糖も減らしてヘルシー。

冊



9784540040894

『白神こだま酵母パン』  
大塚せつ子著/1429円+税  
卵・乳製品・油脂ゼロ、米・雑穀100%、無糖・減塩…余分なものを加えないシンプルパン57種の作り方。

冊

入門編



9784540950155

『はじめてのパンづくり』  
奥園壽子著/1314円+税  
三つの基本生地で応用は40以上。道具は少なく細かい計量もなし。ヘルシーパンからおやつパンまで。

冊



9784540041624

『パンの絵本』  
つくってあそぼう10  
片岡美佐子編、山福朱実絵  
1800円+税  
発酵・無発酵パン、白パン・黒パン、日本のあんぱん、インドのチャパティ、イースト・天然酵母…色々なパンに挑戦。

冊

国産小麦パン



9784540102684

『自由自在のパンづくり』  
農文協編/1143円+税  
風味、個性豊かで味わい深い。日本の小麦を自由な発想で使いこなす。日本のパン=おやき、ひら焼き、饅頭なども。

冊



9784540061806

『国産小麦のパンづくりテキスト』  
伊藤幹雄・伊藤けい子著  
1524円+税  
旨み、甘み、香りが違う! 人気店のレシピ公開。天然酵母とナンブコムギで作る30品と、小麦9品種の焼き比べ。

冊



9784540900242

『天然酵母で国産小麦パン』  
矢野さき子著/1200円+税  
国産小麦、天然酵母の魅力を広めたバイオニア的著作。豊かな風味を生かす60余種の作り方をカラーで紹介。

冊

米粉パン



9784540082474

『白神こだま酵母のお米パン』  
大塚せつ子著/1400円+税  
「たね」づくりがポイント。100%米粉で1斤パンもふっくら。1日おいても固くならない。炊飯器で焼く方法も。

冊



9784540083112

『福盛式シトギ米粉パンの教科書』  
福盛幸一著/1900円+税  
伝説の天才パン職人が品質の安定した米粉パン製造の基準を完成。米粉の選択・配合・練り・焼成まで詳述。

冊

個性派パン



9784540052477

『公開! こだわりパン屋さんのパンづくり』  
絵と文いとうまりこ  
1238円+税  
国産小麦、品種厳選、自家製粉、自家製酵母。焼き方は石窯、フライパン、ドラム缶…超個性派パンづくり公開。

冊

番線印

ご担当 様 注文日 月 日 注文報 随時出荷

FAX 03-3585-3668



農文協 普及局行き TEL 03-3585-1142

POP・注文書好評配布中! → <http://www.ruralnet.or.jp/bookshop/>