フォトエッセイ#219

Crofts Vian (2) Leafing

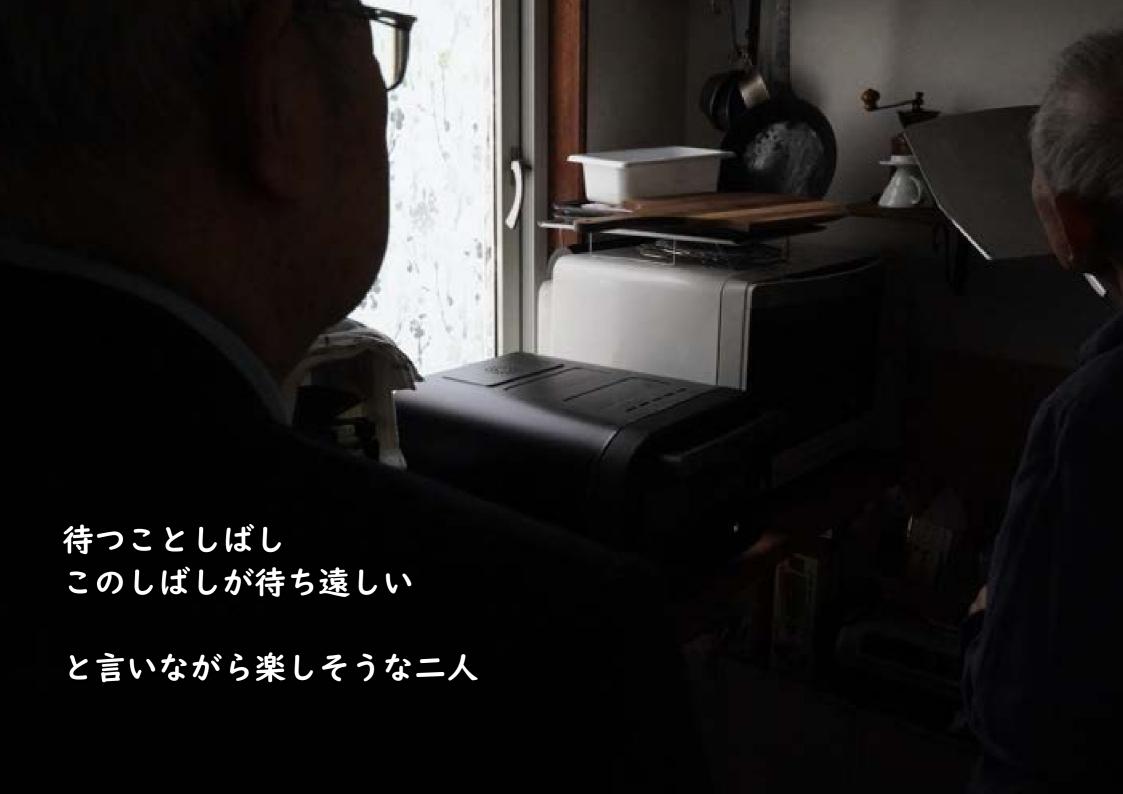
ピザ生地ができたから 食べにおいでよ

え ピザも作るの!!! 行く!行く!行く! 2025.10.20 島田祥生













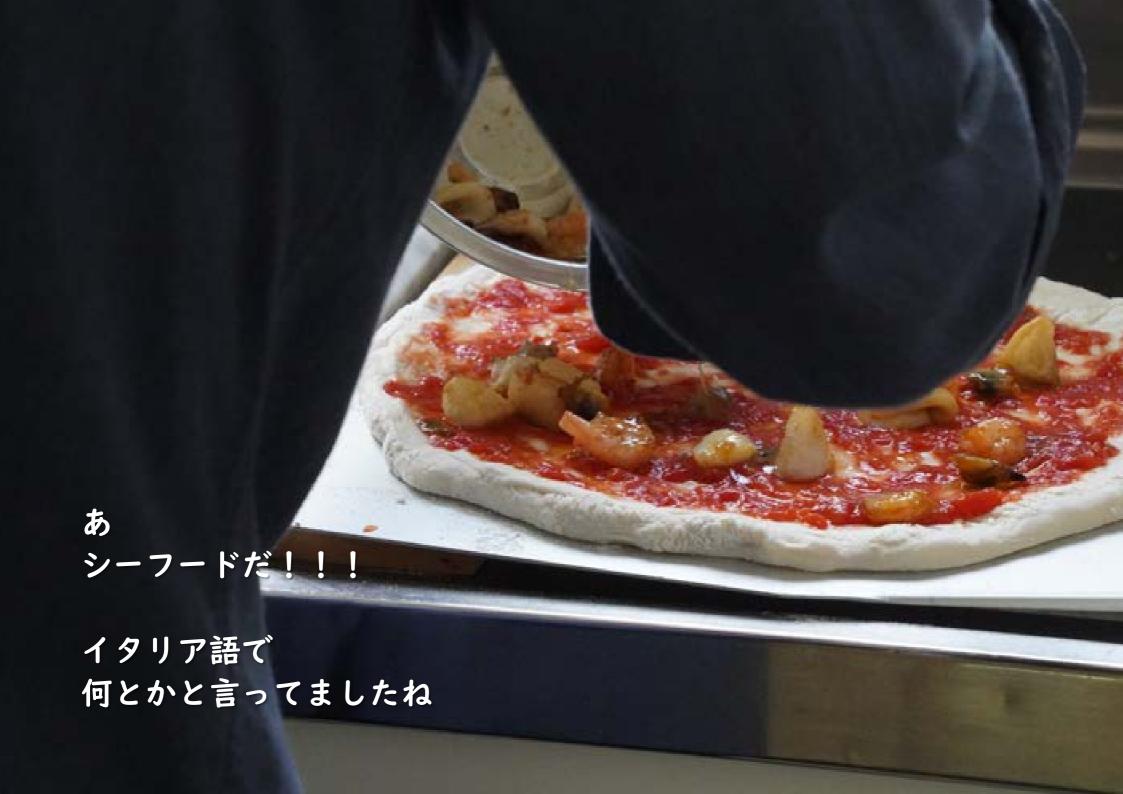


























彼から、便りがありました。 また函館に行きたくなりました。

発酵中のスターターがほぼ完成しま した。

全粒粉も取り寄せ完了、週末に焼く予 定で初飛行はお預けです。

今日、余りの種を使いクラッカーを 2種類焼いてみました。

右は酵母 100%でバター、ハーブ入り。 左は小麦粉と酵母が半々、オリーブ油、 ハーブ入りですが、

酵母 100%が気に入りました。

次回は全粒粉のカンパーニュ完成し てる筈、お楽しみに。

