

川畑満里子さん『パン』

川畑です。よろしくお願いします。

今、私がハマっているのがパン作りです。

以前はホームベーカリーを使っていました。粉や水など材料を全部入れておけば、あとは勝手にホームベーカリーがパンを作ってくれます。

今、2番目の子どもの育児休暇中なので、ホームベーカリーを使うのではなく、1から自分でパンを作ってみようと思い立ちました。

ですが、これが意外に難しいんです。

水、小麦粉、砂糖、塩、ドライイーストなどを使うのですが、気温などの条件で材料を混ぜるときの感触が毎回違うんです。ちょっとべたつく時には小麦粉を少し足してみたり、そのさじ加減がとても難しいです。

材料をこねる時も、長い時間こねる方がいいのか、そのままでもいいのか、ずっとやっているると生地が乾燥してしまったりします。誰かに教わっているわけではなく、インターネットで作り方を見ながらの自己流でやっています。作り続けているうちに少しずつ改善されて、先日ようやくおいしそうな食パンが焼けました。

切ってみると、見た目は良かったのですが、中がふわふわではなくぎゅっと詰まった感じになってしまいました。なので、これからも作り続けたいと思っています。理想は、お店に出せるレベルのパンが作りたいなと思っています。そんな日が来るのはいつになるんでしょうね。