

そば打ち+ (plus) 研究会のガレット

研修センター周辺では、浅草観光や墓参りの人々等で賑わいが戻ってきた8月13日、この日は台風の影響で大雨でしたが、会員10数名が集まり「そばペーストでクレープ&ガレット」のテーマで活動を始めました。今回は、三段位及び四段位受験のため練習してできたそばを冷凍保存しておいたものを水または牛乳、卵等で緩めのペーストを作り、これを焼き上げました。

焼いた生地具材をトッピングして試食しましたが、10数名がそれぞれ具材を持ち寄ったことから大変な種類を試食することになり大失敗?大成功!!でした。次回(9月)は、お好み焼きか、たこ焼きです。

<持ち寄った具材>

そばスプラウト、黄桃、ミニトマト、ブルーベリー、キウイ、リコッタチーズ、そばの実、チョリソー、魚卵、肉みそ、生クリーム、シナモンパウダー、リンゴバター等々

※そばスプラウトは、この日のために育ててくれたものです。

★そばペーストの水分量、寝かせる時間、焼く量、厚さ、火力等により穴が開いたり、ヒビが割れたりします。また、口当たりにも影響があるそうです。



講師の武石さん