

ロシナンテのパンについて

50年前のフランスパンは美味しかった！
また、90年前の食パンもとても美味しかった！

私の97年の人生でそのことをとても思うこの頃です。
それは、現代の華やかで見栄えのする工業製品のようなパンとは違ったからです。大きな違いは、特に今の工場生産のパンは、作り易いように作られている点、大手製粉会社の純白にされた小麦粉が使用されていること。今や知らぬうちにどンドンと遺伝子組み換えの輸入小麦が主流になっている脅威。
そんな中で今こそ、国産中力粉の健康的で、味わい深いパンが焼けるような研究が求められ、小さなパン屋こそ果たされるべき課題であると思っています。

そこで私が研究したロシナンテブレッドについて説明したいと思います。
他で真似のできない三大特徴として

- 1、風味の美味しい小麦は、強力粉ではなく、手仕込みによる中力の石臼挽き全粒粉が一番と言えます。
- 2、石臼挽き、上下の刻み目を細かくしたロシナンテが改良の石臼で全粒粉を挽く。
本場ヨーロッパ製の大小の石臼から日本の石臼まで、石臼挽きの粉は胚乳と殻の粒度、これほどバランスのとれた全粒粉は他にはありません。
- 3、昔の石窯焼成の再現では、持続性スチームをこもらせること、これはフランパン専用窯の瞬間性スチームではなく、高温で少量の長時間スチームによってこそ、焼床の力で窯伸びし、火通りをよくすることができます。

さて、現在市販されている小麦の全粒粉は粒子が粗いので、パンには30パーセント入れるのが普通です。100パーセントにするには2度挽きしますが、風味は悪くなります。ロシナンテの石臼挽き全粒粉は一回通しで、表皮（ふすま）は残しながら胚乳は柔らかいふわふわ感のある細やかな全粒粉になるので、白生地と同じ扱いで軽く食べやすい画期的なパンになります。

この石臼は、本来の破碎だけでなく同時にすり合わせ機能を持つ働きをします。（御影石の臼であれば、改造は難しくありません。）

これで挽かれた全粒粉は、その小麦の風味が引き立つのです。

ただ強力小麦はグルテンの嫌味が出るので、中力の方が美味しく、その小麦の品種や産地による風味の違いがはっきりとわかります。

この全粒粉100パーセントのパンは焼き方も大きく関わります。石造りの中で薪を燃やす穴窯の特徴は、なんと言っても蒸気がこもることで、そのことでパンの火通りがよく、かまのびもよく、美味しいパンになるのです。即ち、どんな窯でも、蒸気がこもる床の熱が決め手になります。特に、のびの悪い中力粉ではその効果はとても大きいと言えます。

色々なパンがありますが、このような全粒粉100パーセントでの美味しいパンに挑戦するベーカーはなかなかいないのが残念です。