

## フランスパンの特長と、人気の種類

外側はパリパリ、中はもっちり食感が魅力のフランスパン。実は、本来のフランスパンは「小麦粉、食塩、水、酵母(イースト)」のみで作られます。

卵やバター、砂糖は使わず、皆同じ材料なのに大変多くの種類があります。これは、フランスでは過去に重さや長さでパンの値段が細かく決められていたからだと言われています。

代表的なフランスパンとしては、次の種類が人気です。

- 棒状…70~80cmの長い**バゲット**、少し短く太めの**バタール**が定番。
- 丸形…十字の切れ目がある**ブル**、ずっしり重い**カンパーニュ**も有名。
- その他…麦の穂の形をした**エピ**、きのこに似た**シャンピニオン**など。



バゲット



バタール



ブル



カンパーニュ



エピ



シャンピニオン