SOURDOUGH TASTING FLIGHT · 酸種發酵工藝品鑑

同一款麵粉，三種時間與菌群的風味對話

三款麵包皆採用**日本昭和 CDC 法國麵包專用粉**與天然自養酸種製作。透過微調「發酵時間」與「酵種接種比例」，呈現截然不同的氣孔結構、麥香甜感與乳酸層次。

一、三款酸種麵包風味與口感對照

麵包款式與外觀	氣孔與組織口感	風味與酸度特徵	整體品嚐體感
1. 圓形｜純起司 當天常溫直發（高活性）	入爐爆發力最強、圓拱挺拔，氣室輕盈蓬鬆、組織拉絲感最足。	當天新鮮直發，幾乎無酸味，呈現純粹甘甜的昭和 CDC 麥香與焦香起司奶香。	**空氣感最輕盈**，外皮薄脆不硬、內裡柔軟彈牙，口感最清爽順口。
2. 橢圓｜莓果起司 3°C 隔夜低溫熟成	氣孔大而均勻、表皮水泡脆紋最明顯，外殼呈現深琥珀焦糖脆香。	歷經低溫十餘小時慢速熟成，乳酸與熟果酸香最深邃，伴隨濃郁焦糖麥香。	**風味最成熟複雜**，外酥脆、內濕潤 Q 彈，起司鹹香與莓果微酸完美平衡。
3. 扁圓｜莓果起司 2% 極低酵種慢發實驗版	氣孔細密集中、外殼薄酥不厚硬，無高聳耳朵，呈現鄉村扁餅造型。	2% 極低種量讓乳酸菌跑贏酵母菌，麵筋極度軟化，散發溫和的優格般乳酸香氣。	**類似義式軟歐或鄉村烤餅**，口感紮實軟 Q 不乾硬，越嚼越香醇。

二、三款麵包背後的手作工藝故事

圓形・純起司 ——「當天新鮮直發」的純粹麥甜

工藝關鍵：高峰活力酵種 × 當日室溫發酵

在天然酵母活力最巔峰的時刻當天打麵、當天烘烤。由於酵母產氣速度極快，麵糰在尚未累積酸味前便迅速充氣定型，烤出最立體高聳的圓拱造型與雲朵般的輕盈空氣感，能最直接品嚐到日本昭和 CDC 小麥的原始甘甜與融化起司的濃郁乳香。

橢圓・莓果起司 ——「3°C 隔夜低溫熟成」的深邃層次

工藝關鍵：低溫長時間冷發酵 × 焦糖化脆殼

整形後送入 3°C 冰箱歷經十餘小時低溫慢速醒發，讓酵素與微生物有充裕時間分解澱粉與蛋白質。高溫鑄鐵鍋烘烤出深邃的焦糖脆皮與細緻水泡紋理，切開後散發如紅酒與熟果般的迷人發酵果酸香，與鹹香起司、酸甜莓果交織出最經典的歐式酸種韻味。

扁圓・莓果起司 ——「2% 極低酵母比例」的乳酸菌實驗版

工藝關鍵：2% 微量接種 × 乳酸菌主導軟化

僅使用平時十分之一的酵母量（2%）進行發酵，刻意讓繁殖速度較快的乳酸菌跑贏酵母菌。由於酸度溫和軟化了麵筋骨架，它沒有向上衝高，而是形成細密紮實、如同義式軟歐般的軟 Q 組織，入口帶著清爽的優格乳酸清香，微烤後香氣格外醇厚。

三、現場佐餐食材與莊園油醋一覽

三款酸種麵包單獨直接品嚐即具豐富麥香與層次；現場亦備妥以下歐陸起司、風乾火腿、鮮果與莊園油醋，歡迎隨直覺自由取用組合：

類別	精選食材與風味特色
歐陸起司與鮮果	**荷蘭松露高達乾酪**（濃郁黑松露菌菇香與溫潤奶香） **法國依思尼 18 個月熟成米莫雷特**（深邃堅果焦糖韻味，微帶酪氨酸結晶脆感） **水牛康門貝爾乳酪**（質地如絲絨般滑順濃郁，乳脂香氣飽滿） **當季新鮮脆甜柿**（爽脆清甜多汁，單吃或佐乳酪皆宜）
風乾生火腿	**法國拜雍生火腿 IGP**（肉質細緻軟嫩，鹹香回甘） **義式寇帕豬頸肉火腿**（油花分布均勻，帶有淡淡香料與熟成脂香）
特級初榨橄欖油	**法國 Papillon Le Mas de la Grange BIO**（南法有機石磨，圓潤柔和的熟果與杏仁堅果香） **義大利 46 Parallelo**（北義加爾達湖冷涼產區，清雅青蘋果與新鮮香草氣息） **克羅埃西亞 Uljara Baioco**（伊斯特拉半島單一莊園，高多酚鮮明青草香與胡椒辣韻）
陳年酒醋與抹醬	**義大利 Casa Rinaldi 摩德納陳年巴薩米克醋 IGP**（橡木桶熟成，酸度明亮圓潤） **義大利 Leonardi 1871 過桶 10 次陳年香醋**（質地濃稠如蜜，無花果與焦糖果香深邃） **南法普羅旺斯黑橄欖醬**（Le Moulin d'Uzès Tapenade，濃縮黑橄欖與酸豆鹹鮮） **發酵奶油**（濃郁乳香微酸，塗抹溫熱或常溫麵包皆可）

> 「放下關於『應該如何品嚐』的規則吧。讓你的舌尖成為指南針，讓當下的渴望引領你的手。無論是單純咀嚼小麥與時間的微酸甘甜，或是隨心疊上乳酪、火腿、甜柿與一滴莊園的陽光——當你全心沉浸於此刻的滋味，每一口都是與靈魂最誠實的相遇。」
>
> *—— 獻給隨直覺享用的你（In the spirit of Rumi）*