

パン教室

2017.10.24(木)～【全3回】

楽しいパンづくり
 基本のパン生地を使って・・・は種類のパンを焼きます

＜材料＞
 強力粉→200g
 ドライイースト→1.2g
 砂糖→50g
 塩→4.5g
 ショートニング→15g
 ショートニング→20g
 水→200g

＜作りかた＞
 1. 第一回～第一回 3次発酵
 2. 分割→パンダライム→成形
 3. 第二回～第二回 1次発酵
 4. 第三回～第三回 2次発酵→焼成
 (40～50分) (15分)



ウイナーロール
ハムロールの材料



講師: 荒木登喜子さん



麺棒で生地をのぼし



分割



発酵中



あんぱん



美味しい～



焼きあがり!



はけで卵黄を塗って



次回は ピザパンと動物パン お楽しみに!

