

R8.7.16

「手作り米粉ピザ教室」を開催しました！

本日はドーナツとピザの2品を作ります。まずはドーナツからスタートです

講師 菅原商店 菅原 啓子 さん

1

2

生地材料を計量します

材料をまぜていきます

3

4

しっかりこねます

生地を丸めます

5

6

15分程おきます

7

8

160度の油で揚げます

指で穴を開けて、くるくる回します

ビニール袋に入れた砂糖、シナモンをまぶします



次はピザ生地をつくります。材料をこね、二つにわけ15分ベンチタイムをとったら麺棒で伸ばします



クッキングシートに生地をのせて、弱火で片面焼きます
トッピングをして、蓋をして弱火でゆっくり焼きます

もっちりとした食感と
お米の風味・甘みのある
米粉ドーナツとピザの
完成です！！



できあがった班から熱々を試食！



家でも作れそう！と大好評、米粉料理を味わいながら講師への質問がはずみます。

米粉の魅力いっぱいの美味しく学べるひとときとなりました。