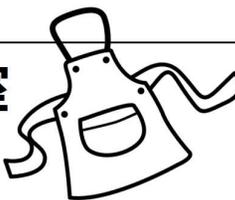


令和6年度

初めてのパン作り教室

令和6年5月28日(火曜日)



講師 手代木 歩美 氏



生地（生地）の材料を手でよく混ぜまとめる。台の上でこね、なめらかになるまで打ち付けます。

生地:強力粉 200g、砂糖 20g、塩 3g
ドライイースト 3g、牛乳 120g
バター 10g
今回具材はあんことハムチーズです



一次発酵中♪2倍くらいになるよ

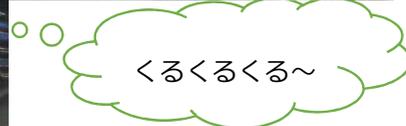
生地はちぎらないでスケッパーで切ること。生地が膨らまなくなるよ



生地をわけたら濡れたペーパー被せてベンチタイム。



その間にあんこを計量しハム、チーズ、ブラックペーパーをまぜておきます



ひとりあんパン3個、ハムチーズ1個成型して完成しました

