

講座番号

34

講座名

自然発酵のパン作り&パンに合う一品料理

日時

10/16 11/20 12/18 1/15 2/19(水)
9:30~12:00

場所

中央公民館 実習室

回数

5回

定員

16名

講師

大村千香子

一次発酵で作れるパン作りを行います。

材料を計量するところから始まり、丸めて、発酵して、形を作って、焼くという工程をおひとりで最初から最後まで行います。

作業テーブルには初めてパンを作る方々が一緒なのでお話ししながらパン作りを楽しむことができます。

パンは食事をしながら食べるパンや、ピザなどのパンが主役になるものまでさまざまです。

パン作りが初めての方や家で作ると失敗してしまう方や、楽しくパンを作りたい方。ぜひお申し込みください。

- 第1回 フォカッチャ +サラダ
- 第2回 ピタパン +デザート
- 第3回 ピザ +スープ
- 第4回 グリッシーニ+シチュー
- 第5回 ナン +カレー



※メニューは変更になる場合もあります。

プロフィール

- ・栄養士
- ・とよあけ市民大学「ひまわり」講師

受講料

3,500 円

教材費

5,000 円

持ち物

エプロン、三角巾、ふきん 2 枚
ボウル(直径18cmくらい)
持ち帰り用袋