

パン メニューのご紹介

私自身はドライイーストのパンからスタートし→ホシノ天然酵母パン→果物等の酵母パンへと進んできたのですが、それぞれに特徴があり つくづくパンは奥が深いなあ～と思います。その経験から感じるのは、まずはドライイーストのパンからスタートされ、全体の流れやパン作りの色々(手触りや香りとか、タイムスケジュール)をつかんでいただけたら～です。いろんなお話しも交えながら、シンプルなパンを中心にご紹介させていただきますね・・。

初回……ころころパン (手ごねをします)

2回目 フォカチャ 円形ピザ

3回目 ハム卵ロール ミニ・コッペパン

4回目 ハイジの白パン チーズパン

5回目 グラハムパン 和風パン

6回目 ベーグル2種類 (プレーン クランベリー入り)

※ お昼は上記でランチ、その後お茶の時間をどうぞ～

※ 持ち物 エプロン ハンドタオル 筆記具

※ 10時半スタート、14時頃には終了予定です。

レッスン料 毎回 4000 円です。(前日からのキャンセルは すでに準備済みにつき、
2000 円お願いしています)