

男のチャレンジ パン作り教室

Vol.5

コミセンペーカリー

令和5年1/11・25日（全2回）、コミセン自主事業の「男のチャレンジパン作り教室」が開催されました。

1回目のメニューは「ボリューム満点パン」
下ごしらえをしたほうれん草、チェダーチーズ、ハムを丸くのぼしたパン生地で巻き3等分にカット。
切り口を見せるように組み合わせて並べると色鮮やかな具材が見えて食欲をそそります。

こんがりと焼けたパンをひとつずつ試食し、残りはお家のお土産に。



講師の塩見さんが本日の流れを説明。



パン生地を綿棒で薄くのぼします。



自分達で切った具材をパン生地にのせ巻きます。



並べたパンにつや出しの卵黄を塗り焼きます。



ホカホカの焼きたてパンをみんなで試食。



自分で作った自慢のパンをお持ち帰り。

2回目のメニューは「ちくわパン」です。



今回は、小麦粉などの材料の計量から始めました。



順番に入れたパン生地をボールの中で混ぜます。



生地をまな板の上で捏ねます。



手ごねで約20分間。
柔らかく、手につく生地に悪戦苦闘。



チーズを入れたちくわに、綿棒でのばしたパン生地を巻き付けます。



パン作りの感想を話しながら和やかに
試食タイム。
おうちにもお土産として持ち帰りました。

全2回の教室でしたが、みなさん手際よく美味しそうなパンを見事に焼き上げることが出来ました！
おうちでも是非またパン作りに挑戦していただければと思います。

