

おうちでハロウィン パン教室

コミセンベーカリー

令和5年9月14日・28日（全2回）
 コミセン自主事業
 「おうちでハロウィンパン教室」が開催されました



1回目（9/14）は手ごねでパン生地を作ります。
 計量したパン生地材料をボールの中で混ぜ、捏ねます。
 まな板に出し20分くらい捏ねます。指で刺した穴が戻らなくなれば一次発酵終了。



パン生地を分割して丸めます。最初は手こずりましたが先生にコツを教わり段々綺麗に丸められるようになりました。自分で作ったパン生地に愛着も湧いてきます。



今回のテーマはハロウィン。
 食べておいしい、
 見て楽しい、
 遊び心あふれるパンが
 完成しました。
 もう1種類は生クリーム・
 チョコレート・ブルーベ
 リーが入ったスイートな
 パンです。
 「お腹がすいた～」
 「どちらも美味しい！」
 試食タイムはおしゃべりで
 盛り上がりました。

トッピングの材料も
 協力して準備します。
 「みなさん手際がいい
 ですね。」と先生
 にも褒められました。

香ばしくふっくらと焼きあがるパンに
 歓声と笑顔があふれます。
 最後にトッピング。
 丸くりぬいたチーズに、焼きのりで
 目を作ります。細かい作業…
 みなさん集中して作業を進めます。





2回目(9/28)のメニューは「パンプキンブレッド」です。かぼちゃのペーストを練りこんだパン生地を計量し、分割します。



前回と同じように丸めていきます。皆さんきれいに早く出来るようになりました。



かぼちゃ餡と白あんを重ね、のばした生地の中の真ん中へのせ包みます。



丸めなおし、クーブで5か所切り込みを入れます。かぼちゃのようにカーブさせて入れると良いそうです。「難しい～」というお声も聞こえてきました。



かぼちゃの皮を切ったのせるとヘタの様に見えます。



「出来上がったパンに感動した!」「おうちに持って帰るのも楽しみ。」という感想も聞かれた試食タイム。お互いの感想を聞くのも楽しいですね。是非またご自宅でもチャレンジしてみてください。

