

第4回天然酵母 パン教室開催の様子

2010.11.8



第4回目の天然酵母のメニューは皆さんが親しみのあるロールパンです。今回も天然酵母初めての方達でした。意外とロールパンは難しいんです！皆さん自宅でもつくれるようにと先生への質問が沢山出ていました。



ご自宅でも出来るように、天然酵母の酵母はホシノ酵母を使用しています。パンをふくらましてくれる酵母菌は干しぶどうやりんごからも出来るんです！しかしご自宅で作る場合はとても難しいので、ホシノ酵母を使用することにより、失敗が防げます。また、味も味わい深くとても美味しいんです。



皆さん試食された時は天然酵母の味わいに驚かれていました。味深いパンが出来上がり、とても美味しいと声が飛び交っていました。

少人数制なので、先生との距離も近く皆さん沢山の質問をされていました。

『皆さん、ガスメーターの復帰操作はご存知ですか？』
ガスの安全性や快適さについて、お話をさせて頂きました。

