

時短・簡単・手ごねパン教室

～最近話題の電子レンジ発酵～

7月3日(金)

電子レンジを使って時間も手間も力もいらず、パンの一次発酵の仕方をおしえていただきました。レンジで20秒加熱し材料を加え混ぜラップをして10秒加熱し5分おく。生地を広げてたたむを5回行い10秒レンジで加熱し5分おく。「広げてたたむ」を3回繰り返し10秒レンジで加熱し10分おく。今までの様に力をつかって生地をこねなくても、一次発酵が簡単にできる事に感動していました。また、①材料の軽量を正確に②仕込み水等の温度に気をつける③生地を乾燥させない④発酵温度に気をつけるというパン作りのポイントも教えていただき、美味しい2種類のパンが焼きあがりました。



卵かき混ぜ棒を使い、卵の白身も素早くほぐせます！



材料を混ぜたら、電子レンジに入れて待ちます。



材料をざっくり混ぜます。



生地を一度上からつぶしてから、猫の手で丸めます。



粗みじん切りの玉ねぎとツナ缶を混ぜてフィリング(上にのせる具)を作ります。



成型したパンの上に卵黄を塗ります。



薄力粉・砂糖・バター・バニラオイルでストロイゼルを作り、トッピングします。

メニュー

- ・クリームチョコロール4個
- ・シーチキンパン4個



パンが焼きあがるまでに、パンの作り方のおさらいをしていただきました。



先生が試食用に焼いてくださった二種類のパンを、みなさん味わいながら会話も弾んで楽しいひとときでした。

手間のかかる材料の計量準備や、パン作り用の道具も先生が用意していただいたので、時間通りにお店に出せるぐらいのクオリティの良いパンを2種類作ることが出来ました。
焼きあがったパンはお家に持ち帰り、家族でいただってください。