

瀬戸谷まるごとクッキング

～瀬戸谷は素材のワンダーランド 秋・冬編～



超簡単！！ こねないで作るドイツパン

家庭でも簡単に作ることができ、ずっしりとした噛み応えのある
本格的なおいしいドイツパンを作ります。

藤の瀬会館で2次発酵させた生地を、
市之瀬のパン工房すまいるの石窯を使って焼き上げます。



【開講日】 9月27日(日)

【時 間】 午前9時 ～ 午後1時

【講 師】 川 村 浩 一 さん

【会 場】 藤の瀬会館と
市之瀬石窯パン工房すまいる

【受講者】 10人

【受講料】 400円

【燃料代】 300円(パン生地持参の方)

《事前準備》 申し込み者には事前にレシピをお送りします。

各自がレシピを参考に自宅で1次発酵させた生地を作り、
当日その生地をお持ちください。

【持ち物】 あれば無水鍋か土鍋、 好みのナッツ・ドライフルーツ
耐熱性クッキングシート(100 均でも可)

エフロン、ふきん、三角巾、手拭きタオル

 パン生地無しの受講もOKです。 

瀬戸谷地区交流センター

電話: 054-639-0120

