

# 冷蔵庫発酵で



# 楽ちん手づくりパン

忙しい日々の中、すきま時間を利用して、パンを手作りしてみませんか?生地をこねたら冷蔵庫へ。ゆっくり寝かせた後は、ご自分の都合のいい時に焼く事ができます。無理せず、ゆるっと、楽ちんに、美味しい焼きたてパンを楽しみましょう。

講師：古澤 真澄さん

学習日：第2土曜日ほか 9：30～12：00

定員：12名

受講料：3,200円(全8回分)

教材費：1,500円(1回分 毎回集金)

持ち物：エフロン・布巾・筆記用具・手拭きタオル  
パンを持ち帰る容器・生地持ち帰り用の  
保冷バッグ・保冷剤・タッパー(800～1000ml)



回数	講座日	会場	講座内容
1	5月16日(第3土曜日)	料理実習室	バターロール(ロールパン・塩パン・レーズン)
2	6月13日	料理実習室	惣菜パン(コーン Mayo・ポテト)
3	7月11日	料理実習室	シナモンロール
4	8月8日	料理実習室	チーズクッペ
5	9月12日	料理実習室	エピ
6	10月3日(第1土曜日)	料理実習室	クルミのブラウンブレッド
7	11月14日	料理実習室	りんごロール
8	12月12日	料理実習室	シュトーレン(手作りマジパン入り)
予備日	1月16日(第3土曜日)	料理実習室	