

食育専門家派遣事業「パン作り」を開催しました。

先日、おいしいパンの作り方を学ぶ講習会が開かれました。

講師は、金山町にある「ブーランジェリー パン ルージュ」の高橋直也さんと高橋紘子さんをお招きし、「成形」「手ごね」などのパン作りを行いました。

はじめに、「菓子パン作り」をしました。ふわふわ、やわらかいパンの生地を伸ばし、餡子やカスタードクリームを入れて焼きました。それぞれ特徴のある形で焼き上がりを楽しみにしている人続出でした！



次に、「手ごね」です。強力粉、砂糖、塩、イースト、水、バターなど計量された材料をボウルに入れ、力強く手でこねていきます。学校では、ホームベーカリーを使って生地作りをしているので、おいしいものを作るためには、いろんな工程があることを知ったくぼた校の生徒でした。



パンが焼き上がるまで、ホームベーカリーで作った生地を使って「塩パン」を作りました。

あんパンやクリームパンは、大福や餃子のように具を包み込んで形を整えましたが、塩パンは、めん棒を使って生地を伸ばし、端からバターを入れて、まるめていくという作り方でした。生地の中に入れたバターが溶け出すので、中はもちり、外はサクサクの塩パンができるのだそうです。



焼き上がりでは、大歓声かわきあがり、それぞれ自分の作ったパンを味わいました。

やっぱり「手作り」って、いいものですね！

お忙しい中、講師としてお越しいただいた高橋直也さん、高橋紘子さん、ありがとうございました！