

酵母パンベーシッククラス

四季折々の果物、ハーブ、酒粕等で酵母を起こし、国産麦、雑穀、全粒粉等を使い香りが良く食べ応えのあるパンを焼き上げます。小麦を石臼で挽きパン作りの原点を体験する講習も。

- 日 時：4/17 開講 第3金曜日 12:00～15:30 途中入会可、単発受講可
- 受講料：55,000円/11回（材料費を含む） 他に入会金と講座維持費2,400円が必要です。
分割払い 前期30,000円 後期25,000円
- 場 所：相田スタジオ（都筑区荏田南）

回	日程	講座内容
1	4/17	自家製酵母の起こし方 発酵メカニズム 国産小麦レクチャー 苺酵母でパンケーキ 基本の丸パン
2	5/15	ローズマリー酵母 農園野菜のフーガス フォカッチャ
3	6/19	タイム酵母 しっかり焼きこんだイングリッシュマフィン、大豆入りパティをはさんで 酵母ショートブレッド
4	7/17	トマト酵母・・・夏の酵母の作り方と注意点 セミドライトマトのプール ビスコッティ
5	9/18	うちの近所のパン屋さんとケーキ屋さん巡り 日本全国から殺到する酵母パンのお店やカリスマパティシェのロールケーキ等
6	10/16	林檎酵母 すりおろし林檎のフルーツリングパン 焼き林檎、豆乳クリーム添え
7	11/20	バナナ酵母 フィリングにこだわるシュトレン パン粉入りダイヤモンドクッキー
8	12/18	蜜柑酵母 植木鉢パン フラックスシードのクラッカー
9	2021年 1/15	酒粕酵母・・・厳冬期のおすすめ酵母 ミニ餡パン 香り抜群田舎パン
10	2/19	甘酒酵母・・・甘酒の仕込み方と甘夏ピールを作ります。黒豆と胡麻のカンパーニュ 甘夏ピールとチョコのプチパン
11	3/19	ヨーグルト酵母・・・石臼で小麦玄麦を挽いてみよう 胡桃入り全粒ブロッチェン

◆持ち物：エプロン、食器用布巾1枚、台布巾1枚、筆記用具、焼いたパン持ち帰り用紙袋
パン生地持ち帰り用容器またはビニール袋(生地は250g程度)

※メニューは都合により変更となる場合がありますのでご了承ください。

※途中入会の場合は終了した月の受講料を差し引いて再計算いたします。

※開講後は納入された受講料のご返金を原則として致しかねますので予めご了承ください。

お申込・お問い合わせ：カルチャースクール アクト 045-472-7633

〒222-0033 横浜市港北区新横浜 2-8-4 オルタナティブ生活館内