

酵母パンベーシッククラス

定員3名の小さな酵母パン教室。「うかたま」で紹介したパンも焼きます。自家製酵母の起こし方、パン種の作り方、焼き方まできめ細かくレクチャー。四季折々の果物、ハーブ、酒粕、甘酒当で酵母を起こして滋味あふれるパンを焼き上げます。軽食後のレッスンになります。

- 講師 相田 百合子 ブログ:「相田百合子の地球丸かじり」著書:「自家製酵母でパンを焼く」他
- 日時: 第3木曜日クラス (4/21開講) 第3土曜日クラス (4/16開講)
12:00~15:30 途中入会可、単発受講可 (6,000円)
- 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) 駐車場あり

回	日程	講座内容
1	4/21(木) 4/16(土)	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 苺酵母でワッフル・うかたま掲載基本の丸パン
2	5/19(木) 5/21(土)	ハーブで酵母を起こしてみよう・・・ローズマリーを使って 農園野菜のフーガス・オートミールフルーツスティック
3	6/16(木) 6/18(土)	タイム・オレガノ酵母 香り良くドレッシングにも最適 イングリッシュマフィン・イギリス伝統ブラックビスケット
4	7/21(木) 7/23(土)第4	トマト酵母・・・夏の酵母の作り方と失敗しない方法 トマトのカンパーニュ・日持ちもするビスコッティ
5	9/15(木) 9/17(土)	ドライレーズン酵母・・・まだ暑い9月は楽に起こせる酵母で ライレーズンパン・素朴なおやつ甘食を酵母で作る
6	10/20(木) 10/22(土)第4	林檎酵母・・・うかたま掲載一押しパン すりおろし林檎のフルーツリングパン・ アップルスパイスケーキ
7	11/17(木) 11/19(土)	発酵力の強いバナナ酵母を使って作るシュトレンはフィリングが決めて。毎年 好評なパン粉入りダイヤモンドクッキー
8	12/15(木) 12/17(土)	蜜柑酵母・・・蜜柑の皮、陳皮も使ってみましょう 植木鉢の食事パン・農家風オーツケーキ
9	2023年 1/19(木) 1/21(土)	酒粕酵母・・・香りと旨みが秀逸。誰でも失敗無く扱える酵母 食べてほっこりあんぱん・和洋食にもピッタリな田舎パン
10	2/16(木) 2/18(土)	甘酒酵母・仕込み方とテイasting・甘夏ピールレクチャー 黒豆と胡麻のカンパーニュ 甘夏ピールとチョコのパン
11	3/16(木) 3/18(土)	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・うかたま掲載スコーン

◆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300g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