

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、国産小麦、雑穀、全粒粉を使い体にも優しく旨みのある低糖質のパンを焼きあげます。美味しく且つ体にも優しいパンをご紹介します。小麦を石臼で挽きパンを焼く、パン作りの原点も味わえる講習も。酵母パンは時間の配分をマスターするとパンも買う必要がなくなります。

- 日 時：4/11 開講 第2木曜日 13:00~16:30 途中入会可
- 受講料：55,000円/11回（材料費を含む） 他に入会金、施設維持費2,400円 が必要です。
分割払い 前期30,000円 後期25,000円
- 場 所：オルタナティブ生活館4階調理室

回	日程	講座内容
1	4/11	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 酵母でパンケーキ 基本の丸パン
2	5/9	ローズマリー酵母 農園野菜のフーガス フォカッチャ
3	6/13	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 タイムとレモン風味のさわやかショートブレッド
4	7/11	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	9/12	白神酵母で美味しいパンを焼くスキル ふっくらレーズンたっぷりのメランジェ レーズンスコーン
6	10/10	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	11/14	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	12/12	蜜柑酵母 陳皮と蜜柑ジャムのカンパーニュ クラッカー
9	2020年 1/9	酒粕酵母・・・厳冬期のおすすめ酵母 素朴なあんぱん 酒粕の食事パン・・・熟成した旨みと香り抜群
10	2/13	甘酒酵母・・・甘夏ピールを作ってみよう 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	3/12	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 ミニ植木鉢パン

◆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