

令和8年度 大人のまなびば

弘前市立中央公民館岩木館

低温長時間発酵で 失敗しないパンづくり

6月26日（金）

低温長時間発酵法は
簡単に気負わず作れて
失敗しないので、
ぜひ家でも作ってみて
くださいね



講師は笑顔と恵みのパン教室
La Grace 野田 恵 先生です

「失敗しないパン作り」講座に集まったのは10名
初めてさんもベテランさんもみんなでかわいい美味しい
チョコチップとクランベリーのアートパンを作りました♡

まずは、先生の実演をよーく見て、...

そしてみんなでやってみます！

①生地を4等分して休ませます



②具を入れてハート型に成型し、焼きます



③焼いている間に生地づくり



④パンが焼けたら試食タイム



♡おいしそうなココアと小麦のかおりと 笑顔でいっぱい講座になりました♡
作った生地は持ち帰り おうちで焼いてくださいね